



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ADANA PATLICAN DOLMASI

MALZEME LİSTESİ

1,5 kg Adana patlıcanı (kemer patlıcan ya da tombul Adana patlıcanı kullanabilirsiniz)

İç Harcı İçin:

500 gr orta yağlı dana kıyma

1 su bardağı pirinç

1 su bardağı ince köftelik bulgur

2-3 adet orta boy kuru soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

2 tatlı kaşığı biber salçası

2 çay kaşığı tuz, karabiber

5-6 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı kuru nane

2-3 diş sarımsak

1 çay kaşığı kimyon, kırmızı pul biber

1 su bardağı ılık su

Sosu İçin:

5 su bardağı sıcak su

1 yemek kaşığı domates salçası

YAPILIŞI

Patlıcanları alacalı (çizgili) formda soyun, (taze mor Adana patlıcanı bulabilirsiniz soymadan da kullanabilirsiniz)

10-12 santim boyunda parçalar oluşturacak şekilde dilimleyip parçaların içini bir dolma oyacağı ya da çay kaşığı yardımıyla oyun. (oyulan patlıcanların kenar kalınlıkları yarım santimi geçmemeli) Acı tadının çıkması için

patlıcanları tuzlu suda 20-30 dakika bekletin.

Diğer taraftan, dolma harcını hazırlamak için; kıymayı derin bir kaba koyun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinç ve bulguru üzerine ekleyip incecik doğradığınız kuru soğanları ilave edin.

Domates ve biber salçasını aktarın tuz, karabiber kimyon ve kuru naneyi serpin. Üzerine zeytinyağı ve dövülmüş sarımsakları aktarın 2-3 dakika kadar yoğurduktan sonra ılık suyu da katıp tekrar yoğurun. İsterseniz harca kırmızı pul biber de katabilirsiniz. Hazırladığınız harcı bir kenarda bekletin.

Dolmanın sosunu hazırlamak için; sıcak su ve domates salçasını derin bir kaptaki karıştırın.

Patlıcanları tuzlu sudan çıkardıktan sonra yıkayıp süzün. Hazırladığınız etli harcı patlıcanların içine bastırarak doldurun. Dolmaları geniş bir tencereye ağız kısımları yukarı bakacak şekilde yan yana yerleştirin.

Hazırladığınız salçalı sosu üzerine gezdirip orta ısı ateşte, kapalı açık vaziyette kaynıncaya kadar pişirin.

Tencerenin kapağını kapatıp ocağın altını kısarak dolmaları kısık ateşte 30-40 dakika, patlıcanlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıcak sıcak servise sunun.

[ML® Bulgurlu Kuru Patlıcan Dolması için tıklayın](#)