



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI PATLICAN DOLMASI

- 5 ADET PATLICAN
- 1 BAĞ YEŞİL SOĞAN
- 3 DİŞ SARIMSAK
- 3 ADET DOMATES
- 2 YEMEK KAŞIĞI BİBER SALÇASI
- 1 DEMET MAYDONOZ
- 1 DEMET DEREOTU
- 1 YEMEK KAŞIĞI TUZ
- 1 ÇAY KAŞIĞI KEKİK
- 1 ÇAY KAŞIĞI KIŞNIŞ
- 1 ÇAY KAŞIĞI YENİBAHAR
- 3 YEMEK KAŞIĞI RENDELENMİŞ KAŞAR PEYNİRİ
- 3 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
- 1 ÇAY BARDAĞI HAŞLANMIŞ NOHUT
- 1 SU BARDAĞI BULGUR
- 2 SU BARDAĞI SU

Patlıcanın kabuklarını alacalı soyun. Alta geçmiyecek şekilde boydan boya çizin. 20-25 dakika tuzlu suda bekleterek, acısını alın ve yıkayıp, kurulaşın. Bir tencereye kaynamış su koyun ve patlıcanları yumuşayıp rengi dönüncüye kadar haşlayın. Patlıcanları tencereden alıp, süzgeç üzerine koyarak fazla sularını alın.

Şimdi sıra geldi patlıcan dolmasının iç malzemesinin yapımına,

Bir tencereye 3 yemek kaşığı margarini, yemeklik doğradığınız yeşil soğanları ve sarımsakları yağa ilave edip, yumuşayınca kadar sürekli kavurun. Sonra tatlandırıcı olarak sırasıyla tuz, salça ve baharatları koyun ve güzelce karıştırın(kekik, kişniş, yenibahar)

Bu karışımın içerisine ana malzemeler olarak ise 1 su bardağı bulguru ,haşlanmış olan nohutu koyup bir süre ateşte karıştırın ve ateşten alın tekrar üzerine bir demet maydanoz ve dereotunu ilave edin güzelce karıştırın. Haşlanmış patlıcanları bir tavaya dizin ve patlıcanların ortasındaki yarıkları maşa yada çatal yardımı ile genişleterek hazırladığınız harcı doldurun. Domates dilimlerini patlıcanların üstüne yerleştirin,

SOSU İÇİN: Bir yemek kaşığı biber salçasını 2 su bardağı kaynar su ile açın ve patlıcanların üzerinden gezdirin patlıcanları orta ateşte pişirin. Ateşten alır almaz üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin