BAHARATLI PATLICAN DOLMASI

5 ADET PATLICAN
1 BAĞ YEŞİL SOĞAN
3 DİŞ SARİMSAK
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 KİŞNİŞ
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, kurulayın.Bir tencereye kaynamış su koyun ve patlıcanları yumuşayıp rengi dönünceye kadar haşlayın. Patlıcanları tencereden alıp, süzgeç üzerine koyarak fazla sularını alın.
Şimdi sıra geldi patlıcan dolmanının iç malzemesinin yapımına,
Bir tencereye 3 yemek kaşığı margarini, yemeklik doğradığınız yeşil soğanları ve sarımsakları yağa ilave edip, yumuşayıncaya kadar sürekli kavurun.Sonra tatlandırıcı olarak sırasıyla tuz, salça ve baharatları koyun ve güzelçe 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 maydonoz ve dereotunu ilave edin güzelçe 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

© lezzetler.com tarif no:92679 • adı:Baharatlı Patlıcan Dolması • gönderen:lokomotif • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:12