



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI PATLICAN DOLMASI

50 gr margarin  
Yarım kg kefal  
10 adet kurutulmuş patlıcan  
1 adet ince kıyılmış soğan  
2 adet domates  
1 su bardağı pirinç  
1 su bardağı su  
Yeteri kadar tuz  
Yeteri kadar karabiber

Ayıklanmış kefal filetolarına ayırdıktan sonra incecik kıyın. Soğanı margarin yağında kavurduktan sonra içine balığı, küp şeklinde doğranmış domatesi, pirinci, tuzu, karabiberi ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra ılınması için bir kenara alın. Diğer tarafta patlıcanları sıcak suda yarım saat haşlayın ve süzün. Tekrar sıcak su dolu kabin içine batırıp çıkarın. Patlıcanların içlerini hazırladığınız harçla doldurun ve tencereye dizin. Üzerine su ilave edip kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.



Fotoğraf "Maşuka" tarafından gönderildi. 03.08.2014