



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU PATLICAN DOLMASI

4 adet küçük boy patlıcan
300 gr. kıyma
1 su bardağı bulgur
2 domates
2 soğan
2 sivri biber
1 demet maydanoz
1/2 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
Nane

Patlıcanları alacalı soyup içlerini oyun. Bulguru derin bir kabın içine alın. Kıymayı, soğanı, maydanozu, domatesi, biberi ve baharatları ekleyip karıştırın. Harcı patlıcanların içine doldurun. Üzerine zeytinyağı gezdirip dolamaların yarısına gelecek kadar su ekleyip pişirin.