



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİĞDEN ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

- 1 kg. kalın patlıcan
- 1 demet nane (veya 1 çorba kaşığı kuru nane)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı tarçın

Patlıcanları yıkayınız, ortadan ikiye ya da üçe keserek, her parçanın içini oyacakla oyunuz.

Soğanı incecik kıyıp derin bir kaba koyunuz. İçine kabukları soyulup küçük doğranmış domates, ince kıyılmış maydanoz ve nane, tuz, şeker, yenibahar, tarçın ilave edip biraz yoğurunuz. Pirinç, kuşüzümü, zeytinyağı katıp karıştırınız.

Patlıcanların içine sıkıca doldurunuz. Patlıcanların ağız kısımları yukarı gelmek üzere geniş bir tencereye muntazam diziniz, 1,5 su bardağı sıcak su ve 1/2 çay kaşığı, tuz ilâve ediniz. Hafif hararetli ısıda suyunu çekinceye kadar 30-35 dakika pişiriniz. Tenceresi ile soğutup servis tabağına yerleştiriniz.

[ML® Zeytinyağlı Patlıcan Dolması için tıklayın](#)

[ML® Zeytinyağlı Patlıcan Dolması Videosu](#) [ML® Zeytinyağlı Patlıcan için tıklayın](#)