



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞERLİ PATLICAN DOLMASI

6 adet orta boy patlıcan
500 gram kuzu ciğer
4 adet soğan
2 adet domates
4 adet sivri biber
Bir bardak ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları karnı yarıklık şekilde soyup yağda kızartın. Yağını süzdürüp tepsiye dizin. Başka bir kaptaki ciğerleri doğrayıp yıkadıktan sonra süzün ve yağda kavurun. Soğanları ilave edip 10 dakika daha kavurun. Ve patlıcanların içine doldurun. Üzerlerine domates ve biber dilimleri dizip fırına verin. 20 dakikada hazırdır.