



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ PATLICAN DOLMASI

MALZEMELER

1 Kg Dolmalık Patlıcan
1.5 Su Bardağı Dolmalık Pırlıç
3 Domates
3 Aci Sivribiber
1 Sogan
1 Demet Maydanoz
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
2 Su Bardağı Su
Karabiber, Nane, Tuz
Sos malzemesi:
4 Çorba Kasığı Zeytinyağı
2 Limonun Suyu
1 Tatlı Kasığı Nane
10-12 Dis Sarmisak
1 Çay Bardağı Su

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları oyup tuzlu suda 10-15 dakika bekletin.
Pırlıncı yıkayıp suyunu süzün. Sogan, maydanoz, soyulmuş domates ve sivribiberleri küçük küçük doğrayın.
Zeytinyağı, pırlıncı, domates, 3 maydanoz, biber, soğan, tuz ve baharatı karıştırın.
Patlıcanları hazırladığınız karışımla doldurup 1 dilim domatesle kapatın.
Tencereye dizip suyunu ilave edin. Bir tutam tuz ekleyip ağır ateşte 20-25 dak. pişirin.
İri dövülmüş sarımsakları 4 çorba kasığı zeytinyağı ile 1-2 dakika kavurun.
1 tatlı kasığı nane ekleyip kavurmaya devam edin. Limon suyu ve 1 çay bardağı su ekleyip bir tasım kaynatın.
Dolma pişince üzerine hazırladığınız naneli gezdirip 4-5 dakika daha pişirin. Arzuunuza göre ilik veya soguk olarak servis yapın.