



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZİANTEP USULU KURU PATLICAN DOLMASI

15 adet kuru patlıcan
200 gr orta yağlı kıyma
1 büyük kuru soğan
2 diş sarımsak
Yarım su bardağı pirinç
Çeyrek su bardağı bulgur
1 dolu yemek kaşığı domates salçası
1 dolu yemek kaşığı acı biber salçası
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
Çeyrek su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 adet kırmızı biber
Dolmanın sosu için:
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı sıvı yağ

Kuru patlıcanları 15-20 dakika kadar kaynatalım. Patlıcanların ne çok sert, ne çok yumuşak olması lazım. Ardından soğuk sudan geçirelim. Diğer tarafta dolmanın içi için tüm malzemeleri bir kaba koyup yoğuralım. Karışan iç malzeme ile patlıcanların içini dolduralım. İçerisindeki bulgur ve pirinç piştikçe şişeceğinden patlıcanları üstten 1 parmak aşağıya kadar doldurulması gerekmektedir. Üzerini dolmanın ağzı büyüklüğünde kesdiğiniz kırmızı biber ile kapatıp bir tencere dizelim. İç malzemelerin dağılmaması için dolmaları geniş bir tencerede tek sıra halinde pişirilmesini öneririz. Eğer sığmaz ise üst üste de sürekli pişmesini kontrol ederek pişirebilirsiniz. Diğer tarafta dolmanın sosu için salçayı ve yağı kaynar su içerisinde karıştırılır ve tencereye dizdiğimiz dolmaların üzerinde dolmaların üzerini çok hafif geçene kadar gezdirelim. Sürekli suyu kontrol edilerek pişmesi beklenir.



