



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU PATLICAN DOLMASI (GAZİANTEP)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

10 adet kuru patlıcan
1 su bardağı pirinç
250 gram kıyma (dana veya kuzu tercih edilebilir)
1 büyük soğan, doğranmış
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber veya domates salçası
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Üzeri için:
Yoğurt
Tereyağı
Pul biber veya kırmızı biber salçası

Kuru patlıcanları bir gece önceden sıcak suda bekletin, yumuşamasını sağlayın.
Pirinçi yıkayıp süzün. Soğanı ince doğrayın.
Bir tavada sıvı yağı kızdırın. Doğranmış soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Kavrulan soğana kıymayı ekleyin, suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Salçaları ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Dolmalık fıstık, kuş üzümü, pirinç, tuz ve baharatları ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Ocaktan alın.
Kuru patlıcanları sıvı yağda hafifçe kızartın.
Kızarmış patlıcanların içlerine hazırladığınız iç malzemeyi doldurun.
Patlıcanların ağız kısımlarını kurdanla kapatın.
Tencereye dizdiğiniz dolmaların üzerine yoğurt dökün.
Üzerine tereyağı ve pul biber veya kırmızı biber salçasıyla sos hazırlayıp gezdirin.
Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:176919 • adi:Kuru Patlıcan Dolması (Gaziantep) • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:05