ETLİ KURU PATLICAN DOLMASI (GAZİANTEP)

15 adet kuru patlıcan
300 gr. kıyma
Yarım bardak kırık pirinç
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak su
4 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz

Önceden ince ince dilimlediğiniz soğanları bir kabın içine alın. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz serperek yoğurun. Soğanlar yumuşayınca yarım bardak pirinç ekleyin ve pirinçler kırılana kadar yoğurun. Üzerine 1 yemek kaşığı biber salçası, 2 yemek kaşığı domates salçası, 2 yemek kaşığı sumak, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biber, 4 yemek kaşığı sıvıyağ, 2 yemek kaşığı tereyağı ve yarım demet kıyılmış maydanoz ekleyerek yoğurun. Tüm malzemeler birbirine karışınca 300 gr. dana kıyma ve 1 bardak suyu da ilave ederek yoğurun. Karışımı iyice yoğurduktan sonra kuru patlıcanların içine doldurun. Patlıcanları yatay olarak tencereye dizin. Tencereye dolmaların üzerine çıkmayacak kadar su ilave edin. Üzerine bir tatlı kaşığı tuz ekleyin, patlıcanların üzerine bir tabak kapatın ve tencerenin ağzını da kapatarak ocağın üzerine koyun. Orta ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen dolmalarınızı ateşten indirin ve servis tabağına alarak servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:67036 • adı:Etli Kuru Patlıcan Dolması (Gaziantep) • gönderen:yakın yıldızlar • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:00