



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN DOLMASI

Tuğrul Şavkay

1 kg. kemer patlıcanı

Tuz

500 gr. kıyma

200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)

100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)

Taze çekilmiş karabiber

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

Patlıcanların sap kısımlarını kesin. İçlerini oyarak çıkartın. Çıkan parçalardan ağızlarına kapamak için 2 cm. kalınlığında kapaklar kesin. Patlıcanları ve kapaklarını tuzlu suya atıp, acısını atması için 15-20 dakika bırakın. Yıkayıp, sıkarak bir süzgece çıkarın.

Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu ve biberi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.

Hazırladığınız dolma içini oyulmuş patlıcanlara doldurun. Tepelerinden kestiğiniz parçaları dolmaların ağızlarına kapatın. Patlıcanları tencereye dizin. Bir tavada yağı iyice kızdırın. Kızgın yağı dolmaların üzerine gezdirin.

Dolmaların düzeyine kadar su ya da et suyu ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Dolma suyun çoğunu çekinceye kadar, kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin. Pişen dolmaları bir servis kabına aktarıp sıcak olarak servis yapın.