



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN DOLMASI

Malzeme :

6 adet patlıcan,
300 gr. kıyma,
2 kaşık pirinç,
1 kaşık yağ,
2 adet soğan,
2 adet domates,
tuz,
maydanoz,
1 limon.

Yapılışı:

- 1- Patlıcanları alaca soyunuz.
- 2- Büyüklüklerine göre 2 veya 3'e ortadan kesiniz.
- 3- İçlerini oyacakla çıkarınız.
- 4- Etlı dolma içini hazırlayıp patlıcanların içine koyunuz.
- 5- Üzerine su ve bir limon suyu koyup pişiriniz.
- 6- Patlıcanlar yumuşayınca ateşten alıp servis tabağına koyup servis yapınız.

İçin Yapılışı:

- 1- Kıymanın içine incecik doğranmış 2 adet soğanı koyunuz.
- 2- Pirinci ayaklayıp yıkayıp kıymaya ilave ediniz.
- 3- Domateslerin kabuğunu soyup fındık büyüklüğünde doğrayıp kıymaya katınız.
- 4- Maydanozu ayıklayıp yıkayıp kıyıp kıymaya katınız.
- 5- Tuzu, karabiberi, et yağsızsa 1 kaşık yağ koyup kıymayı iyice karıştırınız.
- 6- Sert olmaması için azıcık suyla sulandırıp patlıcanların içine doldurunuz.