ETLİ PATLICAN DOLMASI

6 adet patlıcan
1 domates (ince doğranmış)
2 adet soğan
1/2 tatlı kaşığı un
2 bardak et suyu veya su
Tuz
Dolma içi:
500 gr. kıyma
1 adet soğan
150 gr. pirinç
1 adet domates
Dereotu
Tuz
Karabiber
Nane
3/4 su bardağı et suyu veya su

Patlıcan dolması yaparken, önce iç malzemesini hazırlayın. Bunun için de bir tepsiye kıymanın yanısıra bütün malzemeyi ilave ederek, yoğurun. Bir kenarda beklemeye bırakın. Bu arada patlıcanların saplarını ve diğer ucunu kesip, ortadan ikiye bölün. Alt ve üst kısmında birer santim kabuk bırakarak, patlıcanları soyun. İçlerini kabak oyacağı ile çıkarıp, tuzlu suda 30 dakika dinlendirin. Sonra yıkayarak susuz olarak bir tabağa çıkarıp, içlerini doldurun. Tencereye koyun. Başka bir tencereye 1 çorba kaşığı yağı koyup, eritin.
İçine soğanı ve unu ilave ederek, bir daha kavurup, suyunu ve tuzunu koyarak bir kere kaynatıp, dolmanın üzerine dökün. Kapağını kapatarak ağır ateşte 45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:60638 • adı:Etli Patlıcan Dolması • gönderen:tekaüt • indirme tarihi:06.05.2024 - 00:13