



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN DOLMASI

4 orta boy dolmalık patlıcan (saplı taraflarından bir kapak kesilip, içleri bir tatlı kaşığı ile oyularak, çekirdekli kısımları atılmış ve tuzlu suda bekletilmiş)

1 orta boy domates (4 eşit parçaya bölünmüş)

1 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve kuşbaşı doğranmış)

25 gr (1+1/2 çorba kaşığı) tereyağı

1 orta boy soğan (ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı un

2+1/2 - 3 su bardağı et suyu

1 kahve kaşığı tuz

Harcı:

200 gr kuzu kıyması

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

4 orta boy soğan (ince doğranmış)

60 gr (1/3 su bardağı) dolmalık pirinç

1/2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1/2 kahve kaşığı karabiber

1/2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

1/2 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Önce, harcı hazırlamak için, orta boy bir tencerede yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğanları ekleyip 3-4 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Pirinci ekleyip, 1-2 dakika karıştırarak, kavurunuz. Suyu koyup 4-5 dakika, pirinç suyu çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kalan harç malzemesini de içine koyarak, iyice karıştırınız.

Tencereyi kenara bırakınız. Patlıcanları tuzlu sudan çıkararak, içlerini hazırladığınız harçla doldurunuz. Her patlıcanın kesik ağzına bir domates parçasını kapak gibi yerleştirerek, patlıcanları büyükçe bir tencereye diziniz. Küçük ama derince bir tencerede yağı eritip, soğanı ekleyerek, 2-3 dakika pişiriniz. Unu koyup, 1 dakika kadar kavurunuz. Et suyunu ekleyip, kaynamaya bırakınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı patlıcan dolmalarının üstüne dökünüz. Kuşbaşı doğranmış domatesleri en üste serpiştirip, tencerenin ağzını kapatarak, ağır ateşte 50-60 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, dolmaları tencereden iki kaşık yardımıyla çıkararak, ısıtılmış bir servis tabağında servis ediniz.