



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN DOLMASI

Malzemeler:

5 orta boy patlıcan
250 gr. orta yağlı kıyma
2 corba kasığı pirinc
3 orta boy domates
1 orta boy soğan
8-10 dal maydanoz
4-5 diş sarımsak
½ corba kasığı kuru nane
½ limon
1 tatlı kasığı tuz
½ çay kasığı karabiber
Ici için:
Ici için:
½ kg. orta yağlı kıyma
3 corba kasığı pirinc
2 orta boy soğan
3 orta boy domates (veya ½ corba kasığı salca)
8-10 dal maydanoz
1 tatlı kasığı tuz
¼ çay kasığı karabiber

Yapılışı:

- 1) Patlıcanları yıkayıp sap ve uc kısımlarını kesiniz. Ortadan enine ikiye bölerek kabuk kısmı 6-7 mm kalıncaya kadar içini ince ince uclu bir bıçakla oyunuz.
- 2) Kıymayı derin bir kaba koyunuz. İçine ince kıyılmış soğan, maydanoz, pirinc, kabukları çıkartılıp fındık büyüklüğünde doğranmış domates, tuz ve karabiber ilave edip karıştırınız. (Domates olmadığı zaman ½ corba kasığı salcayı bir çay bardağı su ile sulandırıp katiniz.)
- 3) Patlıcanları doldurup tencereye diziniz. Soyulmuş sarımsak, tuz ve karabiber serpip 2 su bardağı kaynar su dokunuz. Hafif hararetle ısıda yarım saat pisiriniz. Nane ve limon suyu ilave edip bir tasım kaynatınız.