



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİKLİ KURU PATLICAN DOLMASI (GAZİANTEP)

1 su bardağı firik
1 adet iri soğan
2 çorba kaşığı biber salçası
250 gr yağlı kıyma
1 çorba kaşığı kuru nane
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tereyağı
Kurutulmuş patlıcanlar

Patlıcanlar yumuşayana kadar haşlanır. İç malzemesi karıştırılır. Gevşek bir şekilde patlıcanların içine doldurulur. Ağızları büzdürülür, tencereye dizilir. Üzerine 1 su bardağı su gezdirilir. Parça parça tereyağı bırakılır. En son bir tabak kapatılır. Kapaklı olarak 35 dakika pişirilir.