



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DOLMASI

Ayşe Tüter

3 adet patlıcan
200 gr kıyma
1 kahve fincanı pirinç
2 adet soğan
1 çay kaşığı Yonca salça
2 adet domates
1 adet yeşilbiber
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
tuz
karabiber
Kızartmak için; Yonca Mısır yağı

Patlıcanları soyup, tuzlu suda beklettikten sonra sıkın. Uzun uzun kesip, Yonca Mısır yağında kızartın.

Soğumaya bırakın.

Başka bir tencerede yanm kahve fincanı Yonca Mısır yağı ile kıyma ve soğanı kavurun. Pirinç ilave edip, 1 kahve fincanı su koyun. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ateşten alıp, iğne tuz, karabiber ve maydanoz ilave edin ve karıştırın.

1 komposto kâsesine patlıcan dilimlerini dizin. 1.5 çorba kaşığı iç koyun ve dışarıda kalan patlıcanları üzerine kapatıp, fırın tepsisine ters çevirin.

1 kaşık Yonca salçayı, 1 bardak su ile karıştırın. Yavaş yavaş dolmaların üzerine ilave edin. En üste 1 dilim domates, 1 dilim biber koyup, kızgın fırında 5 dakika daha pişirin ve servis yapın.