



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGALI PATLICAN DOLMASI

400 gram kuru ya da taze patlıcan
400 gram kıyma
500 gram kaburga
1 su bardağı bulgur
2 domates
2 soğan
2 sivri biber
1 demet maydanoz
Yarım su bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, pul biber, nane

Kuru patlıcan kullanacaksanız kaynayan tuzlu suda 5 dakika kadar haşlayın ve süzün. Taze patlıcanın ise içini oyup tuzlayıp yıkayın. İç malzemesi için bulguru yıkayıp derin bir kabın içine alın. Kıymayı, rendelenmiş soğanı, kıyılmış maydanozu, rendelenmiş domatesi ve ince doğranmış biberi ekleyip karıştırın. Son olarak içine baharatlarla beraber ekleyin. Bu iç harcı patlıcan, içlerine doldurun. Daha sonra da tencerenin tabanına kaburgaları yerleştirip üzerine de dolmaları dizin. Hepsini bitirince dolmaların üzerine sıvı yağı gezdirin. Dolmaların yarısına gelecek kadar da su ekleyin. Ocak üzerinde kapağı kapalı olarak 45 dakika kadar pişmeye bırakın. Pişince servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.

