



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNI DOLU DOLMASI

- 4 yemek kaşığı margarin
- 6 adet közlenmiş patlıcan
- 200 gr kıyma
- 1 bardak haşlanmış nohut
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tutam tuz
- 1 tutam pul biber
- 1 tutam kekik
- 1 tutam maydanoz

Patlıcanları közlüyoruz ve soyup temizliyoruz. Kıymamızı karıştırma kabına alıyoruz, üzerine soğanı rendeliyoruz, tuzunu ve karabiberini ilave edip iyice yoguruyoruz. Nohut büyüklüğünde yuvarlıyoruz, unlanmış tepsimize alıyoruz. Geniş bir tavada yağda köftelerimizi kızartıyoruz. Tenceremizde az bir miktar yağ ile ince ince doğradığımız sarmısığı ve kup kup doğradığımız domatesi soteliyoruz. Kızaran köftelerimizi, haşlanmış nohutu, ince ince doğranmış maydanozu, tuz ve kekigi üzerine ilave ediyoruz. Hazırladığımız içi kızaran patlıcanlarımızın içine dolduruyoruz. Üzerine salçalı su yapıp gezdiriyoruz. 180° lik fırında 10 15 dk pisirip servis yapıyoruz.

