



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PATLICAN DOLMASI

- 4 adet orta boy patlıcan
- 4 domates
- 1 büyük soğan (ince ince kesilip, küçük doğranmış)
- 1 demet maydanoz
- 1 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yumurta
- 1 su bardağı çiçek yağı
- Karabiber
- Tuz

Patlıcanları boylamasına ortadan ikiye bölün. İçlerini oyun ve tuzlayın. 10 dakika kadar bekletin. Acı suyunu akıtmak için sıkın, yıkayın ve kurulayın. Yağlarını süzerek ateşe dayanıklı bir kaba dizin. Patlıcan içlerini soğan ile az yağda kızartın. Sarımsak, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve küçük doğranmış domatesi de ilave edin. 3-4 dakika daha pişirin. Bu karışımı, peynir rendesi ve yumurtayı ekledikten sonra patlıcanların içini doldurun. Orta ısıdaki fırında 20 dakika pişirin.

