



## KURU BİBER PATLICAN DOLMASI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

1 dizi kurutulmuş patlıcan ve biber  
2 su bardağı pirinç  
2 baş kuru soğan  
300 gr kıyma (istenirse)  
2 yemek kaşığı salça  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Reyhan  
1/2 bağ dereotu

Kurular sıcak suda haşlanır,soğan ve pirinçler sıvı yağda kavrulur kıyma ilave edilir,salça ve baharat eklenir, dereotu atılır, demlenmeye bırakılır,haşlanmış olan patlıcan ve biberler hazırlanmış olan içle doldurulur üzerini örtecek kadar su doldurularak az miktarda zeytinyağında gezdirilir kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir.

