KURU KABAK VE KURU PATLICAN DOLMASI

Malzemeler:
Uzun dilimli kabak ve patlıcan
500 gram orta yağlı kuzu kıyması
2 çorba kaşığı düğ
2 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber
Yarım demet maydanoz
2 adet orta boy soğan
1 çay bardağı su
Yeteri kadar tuz karabiber
Üzeri için sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı:
Kabakları uzun dilimleyip hafif tuzlayarak bez üstünde kurutun. Patlıcanları tuzlamadan ipe dizip kurutun. Uzun dilimleyin. Kabaklar tuzla kurutulduğu için akşamdan suya koyup tuzunu alın. Patlıcan ve kabakları ayrı ayrı haşlayın. Soğuk sudan geçirin. Bütün malzemeyi karıştırıp 1 çay bardağı suyu da ilave edip tekrar karıştırın. Malzemeden bir miktar alıp patlıcan ve kabaklara koyup rulo şeklinde sarın. Yayvan bir tencereye ayrı ayrı dik olarak dizin. Üzerine yağını ve tuzunu gezdirip sıcak suyunu da ilave edin. Kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis yaparken üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:52160 • adı:Kuru Kabak Ve Kuru Patlıcan Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:19