



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI

10 adet kuru patlıcan
10 adet kuru biber
Bir buçuk su bardağı pirinç
250 gram kıyma
2 çorba kaşığı soğan
8 diş sarımsak
2 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı limon tuzu
Tuz
Karabiber

Kuru patlıcanları yarım saat kaynatın. Ocaktan almadan önce biberleri ekleyip, yumuşatın. Çukur bir kaba kıyma, önceden ıslatılmış pirinç, tuz, karabiber, 1 çorba kaşığı biber salçası, ince kıyılmış soğan ve sarımsakları ilave ederek karıştırın. Hazırlanmış olan malzemeyi biber ve patlıcanlara doldurun. Patlıcanları alta gelecek şekilde tencereye dizin. 1 litre suya 1 kaşık biber salçası, sıvıyağ ve 1 tatlı kaşığı limon tuzu ilave edip, dolmaların üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını kapatıp, 45 dakika kısık ateşte pişirin.

