



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI

10 adet kurutulmuş patlıcan
10 adet kurutulmuş biber
250 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1,5 çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı yenibahar
1,5 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su

Kuru patlıcan ve kuru biberleri çok yumuşamayacak kadar haşlayıp süzdürün.
Bir kaseye kıyma, soğan, pirinç, rendelenmiş sarımsak, nar ekşisi, tüm baharatlar ve zeytinyağını ekleyip güzelce yoğurun.
Haşlanmış kuru patlıcan ve biberlere kıymalı harcı doldurun.
Kuru patlıcanları ve biberleri tencereye dizin.
Ayrı bir sos tenceresinde sıvı yağ ve salçayı kızdırıp tencereye ekleyin.
Üzerine 1 çay bardağı su ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

