



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KURU PATLICAN BİBER DOLMASI

6 adet kuru patlıcan
6 adet kuru dolmalık biber
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı pirinç ya da bulgur
1 çorba kaşığı fıstık
2 adet domates
Dereotu, nane
2 adet soğan
İsterseniz 200 gram kıyma

Üzümleri 1 saat kadar suda bekletin. Soğanları ince ince kıyın. Zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. Sonra içine pirinçleri alıp kavurmaya devam edin. Üzümleri süzün ve içine ekleyin. Fıstık, rendelenmiş domates ve kıyılmış dereotunu da ekleyip ocaktan alın. Kuru patlıcan ve biberleri sıcak suyun içinde yumuşayınca dek 10 dakika bekletin. Süzükten sonra yapmış olduğunuz pirinçli üzümlü harcı içlerine paylaşırın. Tencereye dizin, üzerine az miktarda su ekleyip kapağını kapatıp 30 dakika kısık ateşte pişirin. Soğuyunca servis tabağına dizip ikram edin.

Not: Etlı isterseniz bu karışımın içine 250 gram da kıyma ekleyip harcın içine doldurun ama o zaman da salça eklerseniz daha lezzetli olacaktır.