



## KURU PATLICAN DOLMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuru patlıcan  
Kıyma  
Pirinç  
Salça  
Karabiber  
Tuz  
Soğan  
Sıvı yağ

Kuru patlıcanlar haşlanır. Kıyma ve ince kıyılmış soğan yağda kavrulur. Salça ve baharatlar eklenir ve karıştırılır. Hazırlanan iç ile patlıcanların içi doldurularak bir tencereye yerleştirilir. Az su ile kısık ateşte pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

