



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU PATLICAN DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri  
Dr. Kadriye ŞAHİN

18 adet kuru patlıcan  
18 kaşık pirinç  
500 gr yağlı kıyma  
7-8 diş sarımsak  
Kuru nane  
Nar ekşisi  
Karabiber  
Tuz

Patlıcan sıcak suda hafif haşlanır ve suyu süzülür. Pirinç iyice yıkanır. İçine kıyma, domates salçası, ince doğranmış sarımsak, karabiber, nar ekşisi ve tuz eklenerek karıştırılır. İsteyen çok az sıvı yağ ekleyebilir. Patlıcanlar ağız kısmında boşluk kalacak şekilde sıkıştırılmadan doldurulur. Patlıcanların ağız kısmı yapıştırılır. Ağız açılmayacak şekilde yan yana tencereye yerleştirilir. Üzerine limon sıkılır, kuru nane serpilir ve çok az sıcak su eklenerek kısık ateşte pişirilir. İsteyen üzerine salça ile hafif sos yapılarak sıcak serviste yapılabilir.

Not: Aynı iç ile kurutulmuş biber ve kabak dolması da hazırlanabilir.

