



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

350 g Kıyma
5 Çorba Kaşığı Pirinç
1 Adet Kuru Soğan
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
6 Dal Maydanoz
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Kimyon
2 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
1 Çay Kaşığı Kuru Nane
9 Adet Cherry Domates
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Kuru patlıcanları bol suyla haşlayalım. Suyunu süzelim ve ılınmasını bekleyelim.

Bu arada küp küp doğradığımız kuru soğanı, incecik kıydığımız maydanozu, pirinci, salçaları, kıymayı ve baharatları bir kaba alıp iyice karıştıralım. İncelmesi için yarım çay bardağı kadar su ilave edelim.

Kuru patlıcanların içini bu kıymalı karışımla dolduralım. Cherry domatesleri ikiye bölüp dolmalara kapak yapalım. Tüm dolmaları tencereye yerleştirelim. Üzerlerine zeytinyağı döküp biraz su ekleyelim. Önce orta, sonrasında kısık ateşte pişirelim.

