



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

25 adet kuru patlıcan

İç harcı için:

400 gr kıyma

1,5 su bardağı pirinç

Yarım paket (125 gr) Bizim Yağ

Yarım çay bardağı Bizim Yağ Ayçiçek

2 adet kuru soğan

1-2 adet domates

Yarım demet maydanoz

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı karabiber

1 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

Sos için:

Yarım paket (125 gr) Bizim Yağ

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

Yarım çay bardağı su

Üzeri için:

3 diş sarımsak

Yarım limon suyu

1 çorba kaşığı kuru nane

1 gece önceden ılık suda beklettiğimiz kuru patlıcanları yıkayıp suyunu süzuyoruz. İç harcı için ince kıyılmış soğanları ve maydanozları, küp doğranmış domatesleri ve diğer iç harç için gerekli malzemeleri bir kaptaki karıştırıyoruz. Patlıcanları iç harcı ile dolduruyoruz. Sosu için, küçük bir tencereye Bizim Yağ'ı koyup eritiyoruz. Domates ve biber salçasını da ekleyip 2-3 dk. daha kavuruyoruz. En son suyunu ilave edip 2 dakika daha kaynatıyoruz. Sosu dolmaların üzerine gezdiriyoruz. Tencereye dolmaların üzerini geçmeyecek kadar su ekleyip orta ateşte pişirmeye bırakıyoruz. Pişmesine 2-3 dakika kala ezdiğimiz sarımsakları, limon suyu ve kuru nane karışımını dolmalarımızın üzerine döküyoruz.. 2-3 dakika daha böyle pişirip ocağımızın altını kapatıyoruz. Biraz dinlendirip servis edebiliriz.

Not: İç harcını bir parmak boşluk kalacak şekilde doldurun, taşma yapmasın.