



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU PATLICAN DOLMASI

15 adet kuru patlıcan  
1,5 su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 adet soğan  
1 adet yeşil biber  
2-3 diş sarımsak  
4-5 dal maydanoz  
2 dal taze ya da 1 çay kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
2-3 yemek kaşığı nar ekşisi  
Zeytinyağı  
8 adet çeri domates

Öncelikle kuru patlıcanlar haşlanması için yıkanıp tencereye bir miktar suyla konur. Haşlanınca tencereden alınır, süzülür. İç harç için pirinç, salça, yağ, soğan, sarımsak biber, maydanoz, nar ekşisi, tuz ve baharatlar karıştırılır. Soğan, sarımsak, biber ve maydanoz incecik doğranır.

Hazırlanan iç harç patlıcanların içine doldurulur. Domatesler ikiye bölünüp patlıcanlara kapak yapılır. Tencereye yerleştirilen patlıcanların üstüne su ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı dökülür. Tencerenin kapağı kapalı bir şekilde kaynayana kadar orta ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirilir.

