



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU PATLICAN DOLMASI

20 adet kuru patlıcan  
2 su bardağı pirinç  
4 adet soğan  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet nane  
1 adet limon  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1,5 yemek kaşığı biber salçası  
1,5 yemek kaşığı domates salçası  
2 diş sarımsak  
6 yemek kaşığı yoğurt  
1,5 yemek kaşığı suda ıslatılmış sumak

Kuru patlıcan dolması için önce soğan, maydanoz ve naneyi ince ince doğrayıp bir kaba alıyoruz. İçine pirinç, yarım limon suyu domates ve biber salçası, toz biber, sarımsak, tuz, karabiber ve zeytinyağını ilave edip iyice karıştırıyoruz. Harcı, önceden ıslatılmış patlıcanların içerisine 1 parmak boşluk kalacak şekilde doldurup tencereye diziyoruz. Üzerine önceden ıslatılmış sumacı ekliyoruz. Yaklaşık 25 dakika pişiriyoruz. Yoğurdun içine sarımsak ve tuz ekleyip sarımsaklı yoğurt yapıyoruz. Maydanoz, nane ve zeytinyağını blenderdan geçirip süzgeçle süzuyoruz. Nananın püresini dolmanın üzerine ekliyoruz. Pişen dolmaları tabağa alıp, yanına yoğurt ve naneli, maydanozlu zeytinyağını da ekleyip sunum yapıyoruz.

