



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU PATLICAN DOLMASI

Patlıcan kurusu  
İçi için:  
Kuzu kaburga kıyma  
Baldo pirinç  
Sumak  
Kırmızı toz biber  
Beyaz soğan  
Ayçiçek yağı  
Nar ekşisi  
Sarımsak  
Maydanoz  
Domates salca  
Biber salça  
Acı biber salca  
Kuru nane  
Tuz  
Karabiber  
Suyu için:  
Domates salca  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı toz biber  
Nane  
Sumak  
Üzerine sosu için:  
Biber salca  
Ayçiçek yağı  
Sarımsak  
Limon  
Sumak  
Kuru nane  
Tuz

Kuru patlıcanlarınızı ipten çıkartıp suda nazikçe yıkayınız, sonrasında sirkeli suda 10- 15 dakika bekletin. Sirkeli suyu süzdükten sonra soğuk su koyduğunuz tencereyi ocağa alın ve patlıcanları o şekilde haşlamaya başlayın. Kaynar su kullanmayınız, 10 dakika boyunca haşlamaya bırakın.

Pirinçleri yıkayıp su içinde bekletin, soğanları küçük küpler halinde doğrayın.

Bir kap içinde kıymayı, doğranmış soğanları, 2 yemek kaşığı nar ekşisini, 1 yemek kaşığı domates salçasını, tuz, karabiber, nane ve suyunu süzdüğünüz pirinçleri ekleyiniz ve bir kaşık yardımı ile karıştırınız.

Süresi dolan patlıcanların suyunu süzün ve soğuk su ile şoklayın ve soğuk su içinde bir süre bırakın.

Bu arada sosunu hazırlamaya başlayabilirsiniz. Ocağa aldığınız bir sos tenceresine 2 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin ve 1 yemek kaşığı biber veya domates salçasını kavurun. 2 su bardağı suyu ekleyin. 1 yemek kaşığı sumak ve 1 çay kaşığı tuzu da ekleyin. Kaynamaya bırakın

Patlıcanların suyunu süzün ve içlerini doldurmaya başlayın. Tencereye dizerken bir patlıcanın ağız kısmına diğer patlıcanın dip kısmı denk gelecek şekilde dizin. Yani ağız kısımlarının kapalı olması sağlanacak.

Tencereye dizdiğiniz patlıcanların üzerine pişerken kalkıp açılmaması için bir tabak koyun ve kaynatmış olduğunuz sosu patlıcanların üzerine yavaşça dökün.

İlk 5 dakika altını orta ateşte sonraki 40 dakika kısık ateşte pişirin.

Altını kapattıktan sonra vaktiniz var ise 15-20 dakika daha bekletin. Sonrasında servis edin.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 18.03.2024