



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

12 - 14 adet kurutulmuş patlıcan, dolmalık
2 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
7-8 diş sarımsak, ince kıyılmış
½ demet maydanoz, ince kıyılmış
70 g biber salçası
1 çay kaşığı karabiber, tepeleme
1 çay kaşığı yenibahar, tepeleme
1 çay kaşığı acı pul biber, tepeleme
1 çay kaşığı sumak, tepeleme
1 çorba kaşığı tuz
450 g kuşbaşı et, küçük doğranmış
80 g pirinç
2 adet dana kaburga kemiği, parçalanmamış
200 ml zeytinyağı
Sumak Suyu için:
600 ml su, kaynar
2 çorba kaşığı tane sumak, hafif ezilmiş

Sumak suyunu hazırlamak için 200 ml kaynar suya 2 çorba kaşığı tane sumak koyup 1 saat bekletin ve süzün. Patlıcanlar için bir tencerede su kaynatın. Kaynayan suya kuru patlıcanları koyun, yumuşayana kadar, yaklaşık 10-15 dakika bekletin.

Patlıcanları kaynayan sudan çıkarın ve buzlu suyun içine koyun.

Birkaç dakika belettikten sonra süzün ve kenara alın.

İç harcı için bir yoğurma kabının içerisine soğan, sarımsak ve maydanozu koyun. Salçanın yarısını, baharatı, tuzu ekleyin ve yoğurun.

Etleri bu aşamada ilâve edin. Bir süre de bu şekilde yoğurun.

Son olarak pirinci ekleyin ve karıştırın.

Önceden haşlanmış patlıcanları, hazırlanan iç harcıyla doldurun.

Tencerenin alt kısmına önce kaburga kemiklerini dizin. Dolmaları üzerine yerleştirin.

600 ml sumak suyunda erittiğiniz salçanın kalanı ile hazırladığınız sosu ve yağı üzerine gezdirin ve ocağa alın.

Önce 15 dakika yüksek ateşte, sonra 45 dakika kısık ateşte pişirin.

Servis edin.

Not : Tencerenin altına dizmek için kaburga kemiği yerine iri kesilmiş havuç ve soğan karışımı da kullanabilirsiniz. Kış hazırlıkları için kuruluk hazırlamak Anadolu'nun her yerinde önemli bir faaliyettir. Sebzeler kuruyunca dokuları sıkılaşır ve tatları yoğunlaşır, böylece lezzet olarak daha üstün hale geldikleri gibi içlerindeki harcı da daha iyi taşırlar. Bu, özellikle patlıcan kurusu için geçerlidir. Ayrıca patlıcanı kurumaya bırakmadan önce oyulan patlıcanın oyulan içi ve kesilerek alınan sapına yakın kısmı asla ziyan edilmez; bu kısımlar ayrıca kurutulur. Kışın yemeklere katılır, pilava konular, kuru patlıcan aşısı yapılır.



© lezzetler.com tarif no:172293 • adi:Kuru Patlican Dolması • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 12:47