



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

- 30 adet kuru patlıcan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- İç harcı için;
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı sumak
- 1 su bardağı zeytinyağı

Patlıcanları bir tencerede haşlayın. 20 dakika haşlansın. Eğer çok diriye 25 dakikada olabilir. Patlıcanları alın ve süzün. Soğuk suyun içine atın. Bu arada süzdüğünüz suyu kenara alın, lazım olacak.

İç harç için soğanları salçasıyla kavurun. Ardından 15 dakika tuzlu suda bekletilmiş pirinci ilave edin. Nar ekşisi dışında tüm malzemeleri ekleyin ve kavurun. 1 bardak sıcak su ekleyin. Kavurmadan yapanlar da var. Ama böyle daha hızlı oluyor.

Suyunu çekince ocaktan alın. Nar ekşisini de ekleyin ve karıştırın. Soğuyunca patlıcanları doldurun ve tencereye dizin. 20 dakika falan pişerseniz yeterli. Çünkü zaten pirinç biraz pişmiş olacak. Kuru patlıcan dolması hazır.

