



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

1 su bardağı pirinç
4 su bardağı etsuyu
1/2 adet limon
300 gr kuzu kuşbaşı
karabiber
pulbiber
4-5 yaprak taze nane
1-2 yemek kaşığı domates salçası
birkaç dal maydanoz
15-20 adet kuru dolmalık patlıcan
2 baş kurusoğan

Pirinç yıkanıp süzülür patlıcanlar 3-5 dakika haşlanıp süzülür kuşbaşı etler bıçakla ufak ufak doğranır soğanlar yemeklik doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur etler katılıp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pirinç katılır, 1 bardak etsuyu ile diri bir pilav yapılıp 10-15 dakika dindirilir. Maydanoz ve naneler doğranıp karıştırılır, dolmalık kuru patlıcanların içine doldurulur tencereye dikine yerleştirilir. Salça limon suyu ve et suyu karıştırılıp tencereye aktarılır yarım saat pişirilir.