



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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.