



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

Malzeme:

- 8 adet patlıcan
- 1 adet soğan
- 200 gram dana kıyma
- 200 gram kuzu kıyma
- 5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Baldo pirinç
- 2 adet domates
- Yarım demet Taze nane
- Yarım demet maydanoz
- 1/4 demet taze reyhan
- 2 çorba kaşığı biber salçası
- 1,5 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı acı pul biber
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 adet limon
- 100 gram süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak

Kuru patlıcanları 5 dakika kaynar sıcak suda bekleterek yumuşamalarını sağlayın. Soğanı minik küpler halinde ince ince doğradıktan sonra Lezzet Tuzu, karabiber, maydanoz ve reyhan ile birlikte ovalayarak yumuşatın. Dana ve kuzu kıyma, yıkanmış baldo pirinç, doğranmış domates, salçanın yarısı ve baharat ilavesi ile bütün malzemeyi harmanlayın. Karışım ile kuru patlıcanların içlerini doldurup tencereye dizin. Üzerini dilimlenmiş limonlar ile kaplayın. Kalan salçayı su ile inceltip zeytinyağı ile karıştırın. Bu karışımı dolmaların üzerine gezdirerek dökün. Karışımı kısık ateşte pişirin. İsteğe göre sarımsaklı süzme yoğurt eşliğinde sunabilirsiniz.