



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

Emine Beder

10-12 kuru patlıcan
2 orta boy soğan
100 gr. kıyma (orta yağlı)
2 orta boy domates
2 kahve fincanı pirinç
1/2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı biber salçası
4 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
karabiber
dolma baharatı
yarım çay bardağı nar ekşisi

Patlıcanları bir tencereye alıp üzerlerini aşacak kadar sıcak su ekleyerek, hafifçe yumuşayana dek haşlayıp tencereden alalım. Bir kabın içine kıymayı, küp doğranmış soğanı, kıyılmış maydanozu, salçası, pirinci, nar ekşisini, sıvı yağı, tuzu, baharatları, 1/2 su bardağı suyu ekleyip yoğuralım. Dolma içini patlıcanlara gevşek bir şekilde dolduralım. Patlıcanların ağız kısmını yuvarlak kesilmiş domates dilimleri ile kapatalım, yatık olarak tencereye dizelim. Patlıcanların yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyelim. Dolmaları ağır ateşte pişirerek ateşten alalım. İltarak servis yapalım.