KURU PATLICAN DOLMASI

Ergun Köknar

250 gr. kuru patlıcan
2 baş soğan
250 gr. dolmalık kıyma
2 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, biber, tarçın, dövülmüş karanfil

Kuru patlıcanı haşlayıp yumuşatınız. Etli dolma içini bildiğimiz usûlde yapınız. İçine, bu dolmaya özel olarak bir tutam tarçın, iki diş dövülmüş karanfil katınız. Haşladığınız patlıcanların içini doldurunuz. Tencereye hazırladığınız dolmaları itinayla diziniz. (Dolma içleri gevşek dolacak ve tencereye sıkıştırmadan dizilecek.) Üzerine sıcak suyu ve yağı taksim ediniz. Hafif ateşte 40 dakika kadar pişiriniz. Arzu ederseniz, üzerine iki yumurta ve bir limonla yapacağınız terbiyeyi dökerek, sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Geleneksel mutfağımızın vazgeçilmez ürünlerinden biri de kurutulmuş sebzelerdir. Bunların içinde kuru patlıcan en ilgincidir. Şimdilerde, büyük gıda pazarlarında, her kentte kurutulmuş sebze bulmak mümkün. Eskiden her ev kendi sebzesini, kendi kurutur ve tüketirdi.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.09.2022

© lezzetler.com tarif no:65357 • adı:Kuru Patlıcan Dolması • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:04.05.2024 - 17:51