



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

Kuru patlıcan: 16 adet
Dana kıyma yağı: 350 gr.
Kuru soğan: 2 adet orta boy
Domates salçası: 1,5 çorba kaşığı
Biber salçası: 1,5 çorba kaşığı
Sarımsak: 6 diş
Tuz: 1 tatlı kaşığı
Karabiber: 1 tatlı kaşığı
Nar ekşisi: 1 çay bardağı
Pirinç: 16 yemek kaşığı

Kuru patlıcanlar sıcak suda 15 dakika bekletip yumuşatın. İç malzemeyle, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı kapta karıştırarak patlıcanların içersini doldurun sonra da tencereye dizin. Aynı hizada su ilave ederek ocakta kaynamaya başlayınca kısık ateşte 45 dakika pişirin. Sıcak servis edin.