



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN DOLMASI

15 adet kuru patlıcan
250 gr kıyma
1 ay bardağı piriç
1 ay kaşığı karabiber tuz
1 adet domates
3 yemek kaşığı margarin

Kuru patlıcanlar 10 dakika haşlanır. Üzerine soğuk su tutulur ve bir kenarda beklemeye alınır. Kıyma, piriç doğranmış domates, karabiber ve tuz yoğrulup patlıcanların içine doldurulur . Tencereye yatay olarak dizilir. Üzerini aşmayacak kadar su ilave edilir. Margarin konulur ve kısık ateşte pişirilir.
