



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU PATLICAN DOLMASI

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

Kuru patlıcanları haşlayıp yumuşatın, dolmanın iç malzemesini karıştırarak içini hazırlayın, haşlanan kuru patlıcanları bu malzeme ile doldurun, bir tencereye fazla sıkıştırmadan dizin, üzerine sıcak su ve yağ dökerek hafif ateşte 40 dakika pişirin, sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 16.04.2015