



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU PATLICAN DOLMASI

Elif Korkmazel

20 adet kuru patlıcan
İç için:
200 gram orta yağlı kıyma
2 domates
2 soğan
2 sivri biber
1 demet maydanoz
300 gram pilavlık bulgur
Yarım su bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kuru patlıcan ve istenirse kuru biberleri kaynayan tuzlu suda 10 dakika kadar haşlayın ve süzün. İç malzemesi için kıymayı derin bir kabın içine alın. Kıyılmış maydanozu, rendelenmiş domatesi ve ince doğranmış biberi ekleyip karıştırın. Bulguru da yıkayıp baharatlarla beraber içine ekleyin. Bu iç harcı kuru patlıcan, biber ve asma yapraklarının içlerine doldurun, tencereye dizin. Hepsini bitirince dolmaların üzerine sıvı yağ gezdirin. Dolmaların yarısına gelecek kadar da su ekleyin. Ocak üzerinde kapağı kapalı olarak 35 dakika pişmeye bırakın.