



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU PATLICAN DOLMASI

400 gr. kuru patlıcan  
300 gr. kıyma  
2 adet domates  
2 adet soğan  
2 adet sivri biber  
1 demet maydanoz  
400 gr. pirinç  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Acı pul biber

Patlıcanları tuzlu suda beş dakika haşlayıp süzün. Kıyma, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş domates ve ince doğranmış biberleri yoğurun. Pirinç ve baharatları ekleyip harmanlayın. Bu harcı patlıcanların içlerine doldurup tencereye dizin. Üzerine sıvı yağ gezdirin. Su ekleyerek pişirin.