



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI (GAZİANTEP)

25 adet kurutulmuş dolmalık patlıcan  
15 adet kurutulmuş dolmalık biber  
4-5 adet orta boy kuru soğan  
3 baş sarımsak  
2 yemek kaşığı kadar domates salçası  
2 yemek kaşığı kadar biber salçası  
2 su bardağı kadar dolmalık pirinç  
1 çay bardağı kadar zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kadar toz şeker  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Yenibahar  
Tuz  
2 adet limonun suyu  
Su

Antep usulü dolma tarifimizi hazırlamak için, dolmalık kuru patlıcanlarımızı akşamdan kaynar suyun içerisine koyuyoruz ve sabah haşlıyoruz.

Kuru biberlerimizi de kaynar suyun içerisinde 5 dakika kadar haşlayıp, hazır ediyoruz.

Dolmamız iç harcı için soğanlarımızı ve sarımsaklarımızı ince ince kıyıyoruz.

Zeytinyağımızı ocağa alıp, soğan ve sarımsaklarımızı kavurmaya başlıyoruz.

Hafif kavrulunca salçalarımızı ekleyip, kavurmaya devam ediyoruz.

Yıkayıp süzdüğümüz dolmalık pirinçlerimizi tencereye alıyoruz ve 3-4 dakika kadar birlikte kavuruyoruz.

2 su bardağı sıcak su hazırlıyoruz ve pirinçlerimizi biraz kavurduktan sonra üzerine alıyoruz.

Baharatlarımızı ve toz şekerimizi ilave edip, iç harcımızı suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz.

İç harcımız piştiği zaman ilk sıcaklığını atması için bırakıyoruz.

Ardından haşladığımız patlıcanlarımızı doldurmaya başlıyoruz.

Patlıcanlarımızın üzerinde 1 parmak kadar boşluk kalacak şekilde hepsini dolduruyoruz.

Doldurduğumuz patlıcanlarımızı yatay olarak birinin alt kısmı diğerinin üst kısmına gelecek şekilde tencereye yerleştiriyoruz.

Haşladığımız biberlerimizi de bir parmak boşluk kalacak şekilde doldurup, tenceremize aynı şekilde diziyoruz.

Dolmalarımızın üzerine biraz tuz sepeleyip, dolma taşımızı yerleştiriyoruz.

Suyumuzu kaynatıp, dolma taşının bir parmak altında kalacak şekilde dolduruyoruz.

Ocağa alıp, kaynatıyoruz.

Kaynadığında kısığa alıp, pişmeye bırakıyoruz.

Bir süre piştikten sonra son malzememiz olan limon suyumuzu dolmalarımızın üzerine gezdiriyoruz ve bir süre daha pişiriyoruz.

Antep usulü dolma tarifimiz artık servis için hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:157674 • adı:Kuru Patlıcan ve Biber Dolması (Gaziantep) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:28