



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP USULÜ ETLİ KURU BİBER PATLICAN DOLMASI

12 adet kuru patlıcan
12 adet kuru biber
Etlı kemik 2/3 Parça
İçi için:
500 gr orta yağlı kıyma
3 adet Kuru soğan
400 gr pirinç
1 tatlı kaşığı Karabiber
1 tatlı kaşığı Kırmızıbiber
7 diş sarımsak
1 Yemek kaşığı biber salçası
1 Yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı zeytinyağı
1 Yemek kaşığı Nar ekşisi
1 çay kaşığı limon tuzu ya da yarım limon suyu
Tuz
Sos için:
2-3 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı Toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5-2 su bardağı sıcak su

Geniş bir tencerede bolca su koyun ve kaynatın, başka bir tencereye yada kaba soğuk su doldurun. Kaynayan suyun içine kurutulmuş patlıcan ve biberi atın. 1-2 dakika yani patlıcan ve biber yumuşayınca kadar haşlayın. Kuru malzeme yumuşar yumuşamaz süzgeç yardımıyla kaynayan sudan alıp soğuk suya atın. Malzemeleriniz soğuyunca süzün. Pirinçleri 1-2 su yıkayın ve yarım saat kadar ılık suda bekleterek süzün. Soğanı ve sarımsakları ince ince yemeklik doğrayın. Pirinç, kıyma, soğan, sarımsak, salça ve geri kalan tüm baharatları geniş bir kapta iyice karıştırın. Haşladığınız patlıcan ve biberleri hazırladığınız iç harcı ile 1/3 oranında (yani yarısından daha az) doldurun ve ağızlarını sıkarak yapıştırın. Tencerenizin altına sıyrılmış kemikleri üzerine de kuru dolmaları dizin. Tereyağını eritin domates salçası, biber salçası, toz şeker tereyağında kavurun ve sıcak suyu ilave edin. Hazırladığınız sosu dolmanın üzerine dökün ve yaklaşık 1 saat önce orta sonra da kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.