KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI

10 adet kuru patlıcan
10 adet kuru biber
Bir buçuk su bardağı pirinç
250 gram kıyma
2 çorba kaşığı soğan
8 diş sarmısak
2 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı limon tuzu
Tuz
Karabiber

Kuru patlıcanları yarım saat kaynatın. Ocaktan almadan önce biberleri ekleyip, yumuşatın. Çukur bir kaba kıyma, önceden ıslatılmış pirinç, tuz, karabiber, 1 çorba kaşığı biber salçası, ince kıyılmış soğan ve sarmısakları ilave ederek karıştırın. Hazırlanmış olan malzemeyi biber ve patlıcanlara doldurun. Patlıcanları alta gelecek şekilde tencereye dizin. 1 litre suya 1 kaşık biber salçası, sıvıyağ ve 1 tatlı kaşığı limon tuzu ilave edip, dolmaların üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını kapatıp, 45 dakika kısık ateşte pişirin.



© lezzetler.com tarif no:130886 • adı:Kuru Patlıcan ve Biber Dolması • gönderen:piyango • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:24