



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI

30 tane kuru patlıcan  
10 tane kuru biber  
2 su bardağı pirinç  
1 büyük soğan  
3 diş sarımsak  
1 adet domates, küp doğranmış  
1 çay kaşığı karabiber  
3 çay kaşığı pul biber( 1 kaşığı tencerenin dibine sos yapmak için)  
1. 5 dolu yemek kaşığı karışık salça (biber ve domates salçası)  
3 yemek kaşığı nar ekşisi(1 kaşığı tencerenin dibine sos yapmak için)  
Arzuya göre maydanoz  
Zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
Tuz  
Pişirmek için,  
4 su bardağı sıcak su  
2 adet Bizim Mutfak ilikli kemik suyu bulyon

Geniş bir tencerede su kaynatın ve patlıcanları kaynar suya atıp 10 dakika haşlayıp çıkarın. Ardından biberleri kaynar suya atın, 5 dakika haşlayıp süzgeçe alın ve soğuk sudan geçirin.  
Bir tencerede, 1 diş sarımsak rendeleyin, yarım kaşık salça, 1 çay kaşığı pul biberi, naneyi, 1 kaşık nar ekşisi ve yarım çay bardağı zeytinyağını alıp iyice karıştırın ve tencerenin dibine yayın.  
İç harç için, pirinci yıkayıp süzün ve bir kaba alın. Bizim Mutfak Siyez Buğdaylı çorba karışımını ekleyin. Soğanı ve 2 diş sarımsağı ince kıyarak, küp doğradığınız domateslerle birlikte pirinçlere ekleyin. 1 dolu kaşık salçayı, baharatları, nar ekşisini, yarım bardak zeytinyağını da ekleyip iyice karıştırın.  
Haşladığımız kuru patlıcan ve biberlerin içlerini üzerlerinde boşluk bırakarak doldurup hazırladığınız tencereye dizin. Sıcak suyun içinde bulyonları eritin. Dolmaların üzerine bir tabak veya dolma taşı kapatın ve üzerine çıkacak kadar su ilave edin. Ocağa alıp kaynayınca altını kısın ve ağzı kapalı bir şekilde 35-40 dakika kadar pişirin.

