



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI

15'er tane kuru patlıcan ve biber
2 bardak pirinç
3-4 tane kuru soğan
2 kaşık antep salçası
1 kaşık domates salçası
Yarım bardak zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Yenibahar
Nane
Maydanoz
Yarım limonun suyu

Normal zeytinyağlı dolma içi hazırlıyoruz, soğanları zeytinyağında kavurup pirinçleri ekliyoruz pirinçler şeffaflaşınca salçasını koyup 1 bardak sıcak su ekleyip çekmesini bekliyoruz, altını kapatıp baharatları koyup dinlendiriyoruz. Büyükçe bir tencerede suyu kaynatıp önce biberleri sonra patlıcanları çatal batacak kadar haşlıyoruz 15 dk kadar daha sonra biraz soğutup üzerlerinde 2 parmak boşluk kalacak şekilde doldurup yan yana tencereye diziyoruz(alta patlıcanlar,üste biberler). Hepsi bittikten sonra 1,5 bardak sıcak su, biraz zeytinyağı ve limon suyunu koyup üzerine porselen bir tabak kapatıp pirinçler şişinceye kadar 20-30 dk arası pişiriyoruz. Fazla suyu varsa süzüp servis tabağına diziyoruz.