



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU PATLICAN VE KABAK DOLMASI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

10 adet kuru patlıcan  
10 adet kuru kabak  
5-6 adet domates  
1 çorba kaşığı domates salçası  
5-6 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı küzbere  
4 su bardağı sıcak su (dolmaları pişirirken)  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım limonun suyu  
İçi için:  
1 su bardağı pirinç  
Yarım kilo kıyma  
1 adet soğan  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı domates salçası  
2-3 tane domates  
1 tatlı kaşığı yeni bahar  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon

Öncelikle kuru patlıcanlarımızı ve kabaklarımızı direkt pişiremeyeceğimiz için sıcak suda 15 dakika kadar kaynatarak süzuyoruz. Bu esnada iç harç malzemelerini hazırlamaya başlayabilirsiniz. Pirinç, kıyma, küçük küçük doğranmış soğan, sıvıyağ, domates salçası, kabuklarını soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesler ve baharatları ekleyerek bütün malzemeler karıştıncaya dek yoğurun. Süzölmüş patlıcan ve kabakları doldurun, fakat dolmaların yarısına kadar doldurursanız pişerken iç harcın dolmalardan taşmasını önlemiş olursunuz. Doldurduğunuz patlıcan ve kabak dolmalarımızı tencereye sıkı sıkı dizin. Ayrı bir tencerede sosunu hazırlamaya başlayın. Doğranmış sarımsak ve küzbereyi 1 dakika kadar sıvıyağda kızartın. Küp doğranmış domates ve salçayı ekleyerek tuzlayın. 5 dakika kaynattıktan sonra sıcak suyu ekleyerek 10 dakika daha kaynatarak dolmaların üzerine dökün. Dolmaları dağılmadan pişirebilmek için tencerenin üzerine bir tabak kapatarak kısık ateşte yaklaşık olarak 1 saat kadar pişirin. Bununla birlikte bu süre kuru dolmaların sertliğine göre değişkenlik gösterecektir. Buna dikkat ederek pişirmenizde fayda var.



---

© lezzetler.com tarif no:166771 • adı:Kuru Patlıcan ve Kabak Dolması • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:51