



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞ ÜZÜMLÜ KURU PATLICAN DOLMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı pirinç  
250 gr kıyma  
2 yemek kaşığı salça  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber  
1 yemek kaşığı ekşi  
Yarım demet maydanoz  
5-6 adet taze soğan  
2 yemek kaşığı kuş üzümü  
Kurutulmuş patlıcan kabuğu  
Sosu için;  
1 tatlı kaşığı salça  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 bardak su  
5 diş sarımsak

Kuru patlıcan kabukları bir kaptaki biraz haşlanır. Ayrı bir kaptaki kıyma, zeytinyağı, soğan, maydanoz, salça, tuz, karabiber, ekşi, pirinç, kuş üzümü koyup karıştırılır. Üzerine bir çay bardağı sıcak su ilave edilip demlemeye bırakılır. Daha sonra haşlanmış patlıcanların içine bu harçtan doldurulup tencereye dizilir. Sosu için; salça, yağ, dövülmüş sarımsak ve su karıştırılarak dolmaların üzerine dökülür ve pişmeye bırakılır. Sıcak olarak servise sunulur.





© lezzetler.com tarif no:110464 • adı:Kuş Üzümlü Kuru Patlıcan Dolması (Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.04.2025 - 14:31