LABNELİ DOLMA

Şevket Mert

2-3 adet küçük patlıcan
3 adet carliston biber - lahana
3 kaşık PINAR labne
250 gr. pirinç
Yarım demetten az maydanoz
2 adet domates
1 adet soğan
Salça
Nane
Kimyon
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Patlıcanların içini oyun, tuzlu suda bekletin çarliston biberi çekirdeklerini çıkarın ve isteğinize bağlı olarak lahana yapmak isterseniz lahanaları kaynar suda haşlayın.dilerseniz kabak ilede yapılabilir. Soğanları ince ince doğrayın. Zeytinyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun daha sonra 2 kaşık (benim tercihim)salça koyun. Biraz daha kavurduktan sonra domatesleri de doğrayıp içine atın. Domatesler hafif kendini bırakınca ocaktan alın. İnce ince kıyılmış maydanozları iyice yıkanmış pirinçleri ve salçalı harcı karıştırın. İçine istediğiniz miktarda kimyon, karabiber, tuz ve nane koyun.en son 3 kaşık labnenide karışıma katın. Harmanladıktan sonra patlıcanları-biberleri doldurup tencereye dizin.üzerlerine yada başka bir tenceredeyede lahanaları sarın ve dizin. İçine patlıcanların boyunun yarsından biraz daha az su koyun, kapağını kapatın ve kaynamaya bırakın. Ağzını hiç açmadan pişirirseniz hem daha çabuk sürede pişer hem de kendi suyunu da salarak pişer.

© lezzetler.com tarif no:58766 • adı:Labneli Dolma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:15