



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATLICAN DOLMASI

- 4 adet orta boy patlıcan
- Yarım kg mantar
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı rende kaşar

Patlıcanlar çubuklu soyulur, tuzlu suda bekletilir. Sonra ortadan ikiye kesilir ve bardak gibi olacak şekilde oyulur. Yarım olarak kızartılır. İnce kıyılmış soğan 3 çorba kaşığı sıvıyağda pembeleştirilir. İnce kıyılmış mantarlar atılır. Mantar sulanmaya başlayınca rende domates ve baharatlar ilave edilir. İç malzeme patlıcanların içine doldurulur. Minik bir fırın kabına dikey olarak yerleştirilir. Üzerine kaşar bırakılır. 180 derece fırında kaşar pembeleşene kadar pişirilir.