



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISA'ATIL MA MEHŞİ

Nedim Atilla

MALZEMELER;

3 kg patlıcan
500 gram orta yağlı kıyma
1 çay kaşığı karabiber, tuz
İçerik için:
400 gram kıyma
2 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
1 fincan ayçiçeği yağı
Yarım su bardağı su

HAZIRLANIŞI: Pirinci yarım saat suda bekletin. Birkaç kez yıkayın, içine kıyma, tuz, 1 fincan ayçiçeği yağı, yarım bardak su ve Halep karabiberi koyarak karıştırın. Böylelikle dolmanın harcı hazırlanmış olur. 2 kilo patlıcanı ağzından itibaren 3 cm boşluk kalacak şekilde oyun, içine harcı doldurun. Kıymayı kavuran, halka halka doğranmış patlıcanları ilave edin. Kıyma ile tekrar kavuran. (Muskayı çok fazla pişirmeye gerek yok, çünkü dolmalarla birlikte tekrar pişecektir.) Başka bir tencereye dolmaları dizip üstüne kavrulmuş et ve patlıcanı yayın. Üzerine musakkanın hizasına gelinceye kadar tuzlu su ilave edin. Dolma taşı koyup bir saat pişirin. Servis tabağının bir tarafına musakka, diğer tarafına dolmaları koyup yoğurt, salata veya yeşilbiber ile servis yapın.

Not: Eğer yemeğin dolması kuru patlıcandan yapılıyorsa harcına nohut konulabilir, taze patlıcandan yapıldıysa nohut konmaz, çünkü taze patlıcan kısa sürede pişer ama nohudun pişmesi uzun sürer.