



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜLEBBES DOLMA

8 adet patlıcan
250 gr yağlı kıyma
250 gr pirinç
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
4 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Bizim Yağ Ayçiçek

Patlıcanları alacalı soyup içlerini oyarak tuzlu suda bekletiyoruz. Kıymanın içine pirinç, tuz, biber ve yemeklik doğradığımız soğanları ekleyerek içini hazırlayıp patlıcanların içini dolduruyoruz. Patlıcanları çırdığımız yumurtaya bulayarak kızgın Bizim Yağ Ayçiçekte kızartıyoruz. Bir tencereye dizip 1 su bardağı su ilavesiyle 15-20 dk pişiriyoruz. Demlendirdikten sonra servis edebiliriz.

Not: Dolmaları tencerede pişirirken altına kemik ya da dana kaburga dizerseniz çok daha lezzetli olurlar.
