



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NOHUTLU KURU PATLICAN DOLMASI

20-25 adet dolmalık kuru patlıcan
250 gr yağlı kıyma
1 su bardağı haşlanmış nohut
1,5 su bardağı pirinç
1 adet iri kuru soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet limon suyu
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kuru nane

İç malzemesi üzerine 1 su bardağı su ekleyerek karıştırılır. Tuzlu suda haşlayarak yumuşatılmış kuru patlıcanlara doldurulur. Tencereye dizilir, üzerine parça parça tereyağı konur, 1 su bardağı sıcak su eklenir. Kapaklı olarak 20-25 dakika pişirildikten sonra pişme suyundan 2-3 kaşık alınır, limon suyu dövülmüş sarımsak ve kuru nane ile karıştırılır. Dolmaları üzerine gezdirilir, 10 dakika daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.

[ML® Karniyarik Kuru Patlıcan Dolması için tıklayın](#)