



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PATLICAN DOLMASI

- 12 adet patlıcan
- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 200 gram kıyma
- 1 demet nane
- 1 demet maydanoz
- 3 diş sarımsak
- 100 gram tereyağı
- 1 çay bardağı su
- 3 adet domates

Patlıcanların içlerini oyup bir kenara alın. İçi için haşlanmış nohut, kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, domates ve kıyılmış yeşillikleri derin bir kâbin içinde karıştırın. Pirinçleri ve istenilen baharatları da içine ekleyip, içleri oyulmuş patlıcanların içine doldurun. Tencereye dizin. Suyu, yağı üzerine ekleyin. 45 dakika kadar kısık ateşte pirinçler pişene dek kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak ikram edin.

