



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUTLU PATLICAN DOLMASI

### Malzemeler

60 gr. nohut

3/4 bardak su

1 küçük boy soğan

12 küçük boy patlıcan

2 küçük boy domates

3/4 su bardağı bulgur

175 gram koyun kıyması

4 yemek kaşığı Bizim Mutfak Margarin

3 yemek kaşığı salça

1/2 yemek kaşığı biber salçası

20 gr. erik ekşisi

Tuz

### Hazırlanışı

Nohut yıkanarak 3/4 bardak su bulunan bir kaptaki bir gün bekletilir. Sonra kabukları ayıklanır.

Soğan ince ince, domatesler küp küp doğranır. Bulgur, kıyma, yağ, salça, tuz, soğan, domates ve nohut ıslatma suyu ile beraber karıştırılır ve yoğrulur. Patlıcanların sapları kesilerek, her patlıcanın uç kısmından yarım santimetre kalınlıkta daire şeklinde birer kapak açılır. İçleri oyulur, hazırlanan malzemeler gevşek bir şekilde doldurulur ve kapak parçaları dik olarak kapatılır. Dolmalar ağız kısımları birbiri içine giren ikili gruplar halinde tencereye dizilir, üzerine ısıya dayanıklı düz bir tabak konulur. Kalan su ısıtılarak, tuz ve erik ekşisi ile karıştırılır ve dolmaların yanından yavaşça tencereye boşaltılır. 65-70 dakika pişirilir ve servis yapılır.