



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANTALON DOLMA

1 kg patlıcan
yarım kilo kyma
1 ay bardağı haşlanmış pirinç
2 adet yumurta
yarım demet maydanoz
yarım limon
tuz
karabiber
Kızartmak için sıvıyağ
Sosu için
2 rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı ketçap
1 adet kesme şeker
4 diş sarımsak

Patlıcanları laca soyup ortadan ikiye bölün. Limonla ovup, yarım saat bekletin. Kıymayı yumurtayı, tuzu, karabiberi, ince kıyılmış maydanozu, haşlanmış pirinci iyice karıştırın içini kabak oyacağı ile boşaltın. Harcı patlıcanların içine sıkıca doldurun. Sıvı yağda pembeleştişene kadar kızartın. Sos için rendelenmiş domates, tuz, kesme şeker, 1 tatlı kaşığı ketçap ve ince doğranmış sarımsakları kısık ateşte iyice pişirin. Servis tabağına önce patlıcanları alın. Üzerine sosu döküp servis yapın.