



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ PATLICAN DOLMASI

- 1 kg patlıcan
- 1 adet orta boy patates (rende)
- 1 adet soğan (rende)
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı salça
- Yarım demet dereotu
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet taze nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Patlıcanlar iyice yıkanır. Kabuklu olarak bir kaç parçaya kesilir. İçi oyulur. İç malzemesi karıştırılır. Patlıcanlara gevşek doldurulur. Tencereye dizilir. Üzerine 1 su bardağı su gezdirilir. Kapak kapatılır, orta ateşte 35-40 dakika pişirilir.