



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

2 kg. patlıcan  
Her patlıcan için bir yemek kaşığı pirinç  
400 gr. yağlı kıyma  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
3 adet orta boy soğan  
2 adet domates  
5 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı nane  
Tuz

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Soğan ve sarımsak ince doğranır. Domates, sarımsak ve nane kıymaya ilave edilir. Bu karışım daha önce oyulmuş patlıcanların içine doldurulur. Patlıcanların ağız kısmı domatesle kapatılarak tencereye ağızları yukarı gelecek şekilde dizilir. Yarı seviyesine kadar su eklenerek 20 dk hızlı ateşte pişirilip ateş söndürülür. 15 dk demlenmeye bırakılır. Servis edilir.