



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DOLMASI

- 1 adet limon
- 1 adet soğan
- 3 kase piriç
- 1 kg patlıcan
- 3 adet domates
- 3 adet biber
- 5 yemek kaşığı margarin

Patlıcanları oyun ve tuzlu suda bekletin. Kapta yıkanmış piriç, doğranmış domates, biber ve sıkılmış limonu karıştırın. Bir tavada margarin ile salçaları, baharatları ve doğranmış soğanı kavurun. Bunu kaptaki karışıma ekleyin. 20 dakika boyunca karıştırdığınız iç karışımı dinlendirin. patlıcanları doldurun. Tencereye dizin üzerine tuz da eklediğiniz sıcak suyu dökün. 3 su bardağı kadar yeterli olur. Pişirirken sarma taşı da kullanılabilir isteğe göre kısık ateşte pişirin. Patlıcanlar pişince ocağı kapayıp servis yapabilirsiniz.

