PATLICAN DOLMASI

6 orta boy Patlıcan
200 g Orta yağlı kıyma
1+2/3 su bardağı Duru Başbaşı Bulgur
1 orta boy Soğan
2 orta boy Domates
4 orta boy Yeşilbiber
2 yemek kaşığı Salça
1 tatlı kaşığı Kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı Tuz
1 demet Maydanoz
1 adet Yumurta
4 yemek kaşığı Tereyağı
4,5-5 su bardağı Sıcak su

Patlıcanların sap kısımlarını kesip alaca soyun, enine ikiye veya üçe bölün.
Her parçayı boylamasına önce ikiye ayırın, sonra tekrar boylamasına dibe kadar (iki parçaya ayırmadan) kesin.
Tuzlu suda 30 dakika bekletin.
Kıymayı geniş bir kaseye koyun. Üzerine bulgur, ince doğranmış soğan, kabuğu soyulmuş ve küçük doğranmış domates, küçük doğranmış yeşilbiber, 1 yemek kaşığı salça, kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı tuz, yumurta ve ince kıyılmış maydanozu ilave edip iyice karıştırın.
Patlıcanların suyunu süzüp yıkayın.
Hazırlanan harcı, ceviz büyüklüğünde (patlıcanın sayısına göre) parçalara ayırıp oval şekli verin.
Patlıcanların arasına yerleştirerek hafif bastırın ve yayvan tencereye dizin (üst üste 2 sıradan fazla dizilmemelidir).
Diğer tarafta tencerede yağı eritin, 1 yemek kaşığı salça ilave ederek hafifçe kavurun.
Sıcak su ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip kaynayınca dolmaların üzerine dökün.
Kısık ateşte, patlıcan ve bulgurlar yumuşayıncaya kadar (50-60 dakika) pişirin. Sarımsaklı yoğurt ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:150000 • adı:Patlıcan Dolması • gönderen:plato • indirme tarihi:29.05.2024 - 18:23