



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DOLMA

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Patlıcan 5-6 orta boy 1 kg (Eşit boyutlarda ve düzgün biçimli, sapları düzgünce kesilmiş ve kenara ayrılmış, içleri kabuğuna yakın oyulmuş, 1 tatlı kaşığı tuzlu suda dinlendirilmiş)

Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.

Kuzu~koyun kıyma - 300 gr.

Soğan 2 orta boy 150 gr. (Sıçan dişi doğranmış)

Karabiber 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)

Nane 2 tatlı kaşığı 2 gr. (Kuru)

Safran ½ tatlı kaşığı 1 gr.

Pirinç ½ su bardağı 80 gr. (Ayıklanmış ve yıkanmış)

Kuzu kemiği 2 adet (Kırılmış)

Koruk 3 büyük sal 900 gr. (Süzgeçte suyu çıkarılmış)

Kıyma ve soğan kavrulur. Tuz, karabiber, nane, safran, pirinç ve patlıcanlardan çıkan için 1/3'i koyulur, karıştırılır.

Bu harç ile patlıcanlar çok sıkıştırılmadan doldurulur.

Sap kısımları kapak gibi yerleştirilir ve kemik dizilmiş tencereye yerleştirilir.

Üst hizasına gelene kadar koruk suyu ve su karışımı doldurulur.

Orta ısıda suyunu çekip, biraz kalıncaya kadar pişirilir. Hoş ve kekremsi olur.

Not: Orijinal metinde tamamı koruk suyudur, bu miktar 3-4 kg koruktan elde edilebilmektedir.

