



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DOLMASI

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekme
4 adet patlıcan
100 gram tavuk kıyması
2 adet soğan, domates
1 ay bardağı piring
1/2 demet maydanoz
1/2 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 ay kaşığı köri, karabiber, nane
2 orba kaşığı tereyağı, sıvı yağ, salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı un

Ekmeğı dilimleyin, elinizle ufalayın. Patlıcanları ikiye bölerek alacalı soyun. Acısının çıkması için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Karıştırma kabında rendelediğiniz soğanı, ufaladığınız ekmeğı, tavuk kıymasını, domatesleri, pirinci, maydanozu, salçayı, baharatları ve tuzu karıştırın. Patlıcanları harçla doldurarak fırın kabına dizin. 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip dışarı alın. Yoğurt ve yumurtayı birlikte çırparak unu katıp pişirin. Patlıcanları servis tabağına dizerek üzerine hazırladığınız terbiyeyi dökün. Servis yapın.

