



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DOLMASI

6 adet patlıcan
1 kg. kaburga kemiği
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1/2 kg. kıyma
1 demet nane
2 demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Kemikleri yıkadıktan sonra üzerine dört bardak su ve tuz ekleyerek bir saat kaynatın. Patlıcanları alacalı soyup ikiye bölün. İçlerini temizleyip tuzlu suda bekletin. Soğanları yağda kavurun. Daha sonra içine kıymayı ekleyip birkaç dakika daha kavurun. İnce kıyılmış nane, maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip iki dakika daha kavurun ve ılınması için biraz bekletin. Patlıcanların içlerini harçla doldurun. Tencerenin dibine kemikleri yerleştirin ve üzerine dolmaları dizin. Kemik suyundan bir bardak üzerine gezdirerek 40-45 dakika pişirin.