



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DOLMASI

1 kilo patlıcan ?
1,5 su bardağı pirinç ?
2 domates ?
2 soğan ?
2 sivri biber ?
Yarım demet maydanoz ?
Yarım su bardağı zeytinyağı ?
Tuz, nane, karabiber, pul biber

Patlıcanların içini oyun, tuzlayıp yıkayın. İç malzemesi için pirincin üzerine kıyılmış maydanozu, rendelenmiş domatesi ve ince doğranmış biberi, baharatı ekleyip karıştırın. Patlıcanların içine doldurun, tencereye dizin. Dolmaların üzerine zeytinyağını gezdirin. Dolmaların yarısına gelecek kadar su ekleyin. Ocak üzerinde kapağı kapalı olarak 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Pişince servis tabağına alıp soğumadan ikram edin.