



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DOLMASI

500 gr yağlı koyun döşü kıyması
5 soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
10 dal maydanoz
5 dal dereotu
5 dal nane yada kuru nane
Pişirmek için:
2 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiye için:
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
Yeteri kadar patlıcan

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir. Diğer malzemelerle iyice karıştırılır.
Patlıcanlar yıkanır, ikiye bölünür ve oyacak ile oyulur. Patlıcanlar tuzlu suda acısı alındıktan sonra hazırlanan içle doldurulur ve tencereye dik olarak dizilir. Üzerlerine domatesten kapak yapılır.
Et suyu ve tuzu eklenir. Dolmaların üzerine bir kapak kapatılarak hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.

Not: Patlıcanlar soyulmadan da kullanılabilir.