



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN YALANCI DOLMA

Malzeme:

- 1 kilo patlıcan
- 2 bardak pırlıç
- 8 baş orta boy soğan
- 1 bardak zeytinyağı
- 4 bardak su
- 2 kaşığ dolmalık fıstık
- 3 kaşığ kuş üzümü
- 1 çay kaşığı yeni bahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 kaşığ nane

Yapılışı:

Kemer patlıcanların doğru ve muntazam şekilde olanları düz bir yerde ezilerek içi oyulup çıkarılır ve gerekirse ikiye bölünüp tuzlu suya atılır. Bir tencerede bulunan zeytinyağına soğanlar normal doğranarak konup bir iki çevrildikten sonra, patlıcanların oyulan içleri kıyılıp, tuzlanıp ve sonra sıkılarak bu soğanlara ilave edilir ve yumuşayınca kadar kavrulur. Bu arada fıstık ve üzüm ile yeni bahar ve biber, sonra da ayıklanıp yıkanmış olan pırlıç, tuz ve nane ile şeker de ilâve edilip karıştırıldıktan sonra hepsi beraber bir harman edilip tencere ateşten alınır. Bundan sonra bu harç ile patlıcanların içleri çok tıkız veya çok da gevşek olmamak üzere doldurulur ve kesilen sap tarafları da ağızlarına kapak yapıp kapatılır. Doldurulan patlıcanlar muntazam olark tencereye istif edilir, suyu da üzerine konarak ağır ateşte 40 - 50 dakika pişirilip bu müddetin sonunda alınarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra tabağa alman dolmalar soğuk olarak servis yapılır.