



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI DOMATES DOLMASI

3 adet patlıcan
10 adet domates
2 dilim beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar

Patlıcanlar közlenir, soyulur ve kıyılır. Üzerine ezilmiş beyaz peynir, kıyılmış maydanoz, yağ, karabiber, tuz ve pul biber katılır, karıştırılır. Domateslerin içi oyulur. Çıkan kısım dolamanın pişeceği fırın kabına konur. Domatesler patlıcanlı içle doldurulur. Dibinde domates olan kaba yerleştirilir. Üzerine kaşar konur, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşarlar eriyip kızarana kadar pişirilir.