



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI DOMATES DOLMASI

Naciye Eryıldız

- 4 Adet Domates
- 1 Adet Patlıcan
- 250 g Kıyma
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1/2 Çay Bardağı Bulgur
- 1 Çorba Kaşığı İnce Bulgur
- 1 Tatlı Kaşığı Kiyılmış Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Kiyılmış Dereotu
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Pul Biber
- 1 Tutam Tarçın
- 1 Tutam Yenibahar
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası

Domatesleri yıkayıp içlerini oyalım. Patlıcanları közleyip püre haline getirelim. Kıyma, yemeklik rendelenmiş kuru soğan, patlıcan püresi, domates içlerinin yarısı, ince bulgur, kiyılmış maydanoz, dereotu ve baharatların hepsini ekleyip iyice karıştıralım. Domateslerin içini patlıcanlı iç malzemeyle dolduralım. Fırın kabının tabanına kalan domates içleri yayalım. Salça ile 1 su bardağı suyu karıştırıp kaba dökelim.Üzerine domatesleri dizip zeytinyağı gezdirelim. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirip servise hazır edelim.