



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI DOMATES DOLMASI

Eda Kuşular

4 Adet Domates
2 Adet Patlıcan
250 g Kıyma
1 Adet Soğan (Büyük Boy)
1/2 ay Bardağı Bulgur
1 orba Kaşığı Pirinç
1/2 Demet Maydanoz
1/4 Demet Dereotu
1/2 ay Kaşığı Karabiber
1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
Sos İçin:
1/2 ay Bardağı Un
1/2 ay Bardağı Krema
1/2 ay Bardağı Süt
1 orba Kaşığı Tereyağı
1/2 ay Kaşığı Tuz
50 g Rende Kaşar

Domatesleri yıkayıp ilerini oyalım. Patlıcanları közleyip soyalım. Bir tavada tereyağı eritip un ilave ederek kavuralım, krema süt ilave edelim. Rende kaşar ekleyip patlıcanları çatalla ezip ilave edelim (nereye?). Kıyma ve yemeklik doğranmış soğanı, kıyma suyunu bırakıp rengi değişene kadar kavuralım. Kıymaya patlıcan püresi, domates ilerinin yarısı, bulgur, pirinç, kıyılmış maydanoz, dereotu, tuz ve karabiber ekleyip iyice karıştıralım. Domateslerin iini patlıcanlı i malzemeyle dolduralım. Fırın kabının tabanına kalan domates ilerini yayalım. Üzerine domatesleri dizelim ve