



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI YALANCI DOLMA

MALZEMESİ

2 bardak domates suyu
1 kg. düzgün patlıcan
300 gr. soğan
1 bardak zeytinyağı
1 bardak pirinç
1 demet taze nane
1 kaşıık toz şeker
tuz
biber

YAPILIřI

Patlıcanların gayet dzgnlerini seçiniz. Sap taraflarından kapak çıkarıp iini oyunuz. Patlıcanlara yetecek kadar soğan entiniz, tencerede zeytinyağı ile kızartınız. Yeteri kadar pirinç, kıyılmış nane, tuz, biber ve toz şeker koyunuz. Sararmıaya kadar kavurduktan sonra domates ve yağısız etsuyuyla da bir müddet daha kaynatınız. Sonra da patlıcanları sıkı olmayacak şekilde doldurunuz. Saplarını harcın içine sokarak ağızlarını kapayıp tencereye istif ediniz, üstüne su yahut etsuyu gezdiriniz, kapayıp orta ateşte pişiriniz. Piřince servis tabaklarına alıp servis yapınız.