



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE SOSLU PATLICAN DOLMASI

8 kişilik

Gerekli malzeme:

4 bostan patlıcan

150 gr tulum peyniri

3 dal maydanoz

2 taze soğan

4 diş sarımsak

2 koçan mısır

3 çorba kaşığı zeytinyağı

Kızartmak için sıvıyağ

6 domates

2-3 dal taze kekik

Tuz, karabiber

Patlıcanları uzunlamasına ortadan ikiye kesip tuzlu suda 10 dakika bekletin ve süzün. Sıvıyağı tavada kızdırıp patlıcanları kızartın. İçini çıkarıp parçaları küçük küçük doğrayın. Mısırları tuzlu suda haşlayıp mısır tanelerini keskin bir bıçakla koçanlarından ayırın. Sarımsakları soyup ezin. Peyniri ufalayın. Taze soğan ve maydanozu temizleyip bir kaba kıyın. 2. Peynir, maydanozlu soğan, sarımsak, doğranmış patlıcan ve 1 kaşık zeytinyağını bir kapta karıştırın. Karışımı patlıcanlara paylaştırıp mısır taneleriyle süsleyin. Domatesleri soyup doğrayın. Kalan zeytinyağı, tuz ve karabiberi ilave edip sos kıvamında pişirin. Patlıcanları servis tabaklarına alıp kenarlarına sosu ilave edin. Soğuyunca kekik dallarıyla süsleyip servis yapın.