



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SATIR KIYMALI VE KURU PATLICAN DOLMASI

40 adet patlıcan kurusu
400 gr. satır kıyma
3 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
yarım bağ maydanoz
1 çay kaşığı pulbiber
4 yemek kaşığı margarin

Kuru patlıcanlar 15 dakika kaynar suda bekletilir. Diğer tarafta bir yoğurma kabında 400 gr. satır kıyma, küp küp doğranmış kuru soğan, incecik kıyılmış maydanoz ve kalan bütün malzeme eklenerek içimiz hazırlanır. Hazırlanan harç yumuşamış patlıcanlara doldurulur. Derin bir tencerede üzerine 4 su bardağı kaynar su eklenerek 30 dakika ağır ateşte pişirildikten sonra göre 5 dakika da 200 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilirse lezzeti artar.

