



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEYHÜ'L MUHŞİ

6 orta boy patlıcan
500 gram koyun kıyması
1 kg kaburga kemiği
2 orta boy soğan
100 gram tereyağı
2 demet maydanoz
1 demet nane
1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
250 gram tava yoğurdu
6 diş sarımsak
Tuz

Kemikleri yıkayıp 4 su bardağı su ve bir tatlı kaşığı tuz atıp ateşe koyun. Su üstünde biriken köpüğü temizleyerek 75 dakika kaynatın. Kemik suyunu süzüp 2 su bardağı ayırın ve kemikleri atmayın. Patlıcanların saplarını kesip ortadan ikiye bölün. Tencerede dik durmaları için burunlarını da az kesin. Kabak oyar gibi oyun, içlerine az tuz dökün ve acısı çıksın diye 60 dakika tuzlu suda bekletin. Soğanları yemeklik doğrayın. Nane ile maydanozun saplarını ayıklayıp ince bir şekilde doğrayın. Bir tavada yağı eritin, önce soğanı kavurun. Soğanlar pembeleşince kıymayı ilave edin ve suyunu salıp tekrar çekinceye kadar kavurun. Son olarak naneyi, maydanozu, tuz ve karabiberi ekleyin. Otların suyu çekilinceye kadar üç dört defa çevirip ateşi söndürün. Taze otları katınca kıymanız yemyeşil olacaktır. (Sakin "Bu kadar nane, maydanoz olur mu?" demeyin. Bu yemeğin püf noktası ve nefaseti bu otlarda gizli.) Malzemeyi bir süre soğumaya bırakın. Patlıcanları sudan çıkartın. Avucunuzun içinde çok hafif sıkarak iyice sularını üzün, az tuzlayın ve hazırladığınız içle doldurun. Tencerenin dibine kaydattığınız kemikleri dizin. Bu dolmalar tencerenin dibine yapışmasın diye Osmanlı mutfağında çok sık başvurulan bir yöntem. Yağsız olmasını istiyorsanız ayıkladığınız nane ve maydanoz saplarını kullanın. Dolmaları tencereye dik dizin, 1 bardak et suyunu ekleyin, önce orta ateşte 5 dakika kaynatın sonra ateşi kısın ve suyunu kontrol ederek 60 dakika tencerede az miktarda yağlı su kalıncaya kadar pişirin. Yemeği ateşten alın ve 30 dakika dinlendirin. Sonra dolmaları dikkatlice servis tabağına alın. Sarımsakları havanda az tuz atarak dövün. Tava yoğurdunu çırpın, dövülmüş sarımsakları katın. Yoğurdun yemeği soğutmaması için ılık olmasına dikkat edin ve yemeğin sıcak suyundan 4 kaşık ilave edip iyice karıştırdıktan sonra dolmaların yanında sos olarak servis edin.