



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ KURU PATLICAN DOLMASI

Malzeme:

2 adet kırmızı soğan
1 ay bardağı Bizim Pilavlık Pirinç
bir tutam Karabiber
bir tutam Tuz
2 dal maydanoz
2 dal Dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
5 adet doğranmış sosis
1 tatlı kaşığı fıstık
1 tatlı kaşığı am fıstığı
2 ay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Kuru patlıcanları kaynatıp soğumaya bırakın. Soğanı doğrayıp bir çay fincanı zeytinyağında kavurun. Pirinç, fıstık ve diğ er malzemeleri katıp kavurmaya devam edin. Çok az su ilave edip biraz daha ağır ateşte pişirin. Ilınınca patlıcanları doldurun. İki tarafını patlıcanları içine çevirerek kapatın, tencereye dizin. Tencerenin içine az su ve bir bardak zeytinyağı ekleyip yarım saat ağır ateşte pişirin. Ilık olarak servis yapın.