



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU PATLICAN DOLMASI

- 4 adet patlıcan
- 4 adet domates
- 1 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Patlıcanları çizgili soyduktan sonra ortadan boylamasına ikiye ayırın. İcini tuzlayıp acı suları süzülünce, bol suda yıkayıp kurulayın ve kızgın yağda kızartın. Delikli kepçe ile yağlarını süzerek fırın tepsinize alın. İçlerini oyup çıkartın. Çıkarttığınız içleri ince ince kıyın, rendelenmiş soğan, sarımsak ve kıyılmış maydanozu karıştırın, sütü ilave edip yoğun bir sos kıvamına gelene kadar karıştırın. Bu karışımı bir kaşık margarin ve sıvıyağ karışımında kavurun. Sonra kabuğu çıkmış ve küçük küçük doğranmış domates, kaşar peyniri, tuz ve biberi ilave edip güzelce karıştırın ve patlıcanların içini doldurun. 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

