



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ PATLICAN DOLMA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

8 adet patlıcan (dolmalık)
300 gr. taze fasulye
150 gr. pirinç
3 adet domates
150 gr. koyun kuşbaşı
50 gr. sade yağ
150 gr. koyun kıyması
1 adet kuru soğan
2 su bardağı kaynar su
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Patlıcanların içleri oyulur. Taze fasulyelerin kılıçıkları ayıklanır, kırılır ve bir kenara konulur. Pirinç yıkanır. İçine kıyma, karabiber, tuz ve soğanın yarısı rendelenir. Patlıcanların içleri bu karışımla doldurulur ve bir kenara alınır. Bir tencereye sade yağ konulur. İçine kuşbaşı etler eklenerek renkleri değişinceye kadar kavrulur. Üzerine geri kalan soğan ve fasulye eklenerek güzelce kavrulur. Ayrı bir tencerede ayık olarak dizilen patlıcan dolmalarının boşluklarına fasulye harcı doldurulup üzerlerine domates rendesi ve sıcak su eklenerek 25 dk. yavaş ateşte pişirilerek sıcak servis edilir.