



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

15 adet küçük boy patlıcan
2 çorba kaşığı kuru üzüm
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı fıstık
Dereotu
Nane
2 adet soğan

Üzümleri 1 saat kadar suda bekletin. İnce ince kıydığınız soğanları zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. Sonra içine pirinçleri alıp kavurmaya devam edin. Üzümleri süzün ve içine ekleyin. Fıstık ve kıyılmış dereotunu da üzerine ekleyip ocaktan alın. Patlıcanların içlerini oyun ve yıkayıp tuzlayın. Yapmış olduğunuz pirinçli üzümlü harcı içlerine paylaşırın. Tencereye dizin üzerine az miktarda su ekleyip kapağını kapatıp 30 dakika kısık ateşte pişirin. Soğuyunca servis tabağına dizip ikram edin.



Fotoğraf "güvercin" tarafından gönderildi. 25.01.2015