



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZETİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

MALZEMESİ

1 kg. dolmalık küçük patlıcan
300 gr. pirinç
1,5 su bardağı zeytinyağı
2 bardak domates suyu
6-7 adet soğan
1 kaşık fıstık
1 kaşık üzüm
3 kahve kaşığı şeker
maydanoz
nane
dereotu
tuz
baharatlar

YAPILIŞI

Patlıcanları "Etlı Patlıcan Dolması"nda olduğu gibi hazırlayınız. Bir iki yerinden hafifçe deliniz. Zeytinyağlı dolma içini hazırlayınız. İç hafif soğuyunca patlıcanların içine fazla sıkıştırmadan doldurunuz. Üzerlerine ya da boş kalan aralara domatesleri koyunuz. Üzerine patlıcanları ağız domatesle kapatılmış olarak yerleştiriniz. Bir miktar su, tuz ve domates suyu ilâve edip orta hararetlı ateş üzerinde patlıcanlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Kabında soğutup üstleri temiz olarak servis tabağına diziniz. Limon dilimi ve maydanozla süsleyip servis yapınız.