



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER PATLICAN DOLMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet büyükçe kuru soğan
1 su bardağı pilavlık pirinç
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı dolma baharı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı toz şeker
5-6 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2-3 dal taze nane
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet küçük domates
2 su bardağı sıcak su

Kuru soğanlar ve sarımsakları yemeklik doğrayın. Yarım çay bardağı zeytinyağı ile hafif sararana kadar kavurun. Soğan ve sarımsaklar kavrulunca yıkanmış ve süzölmüş pirinçleri ilave ederek kavurmaya devam edin. Dolmalık fıstıklar, kuş üzümü, tarçın, dolma baharı, kuru nane, karabiber, toz şeker ve tuz ilave edilerek bir kez karıştırılır ve 1 su bardağı sıcak su koyup kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çektikten sonra ocağı kapatıp limon suyu, ince doğranmış olan maydanoz ve taze naneleri ekleyin ve tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar karıştırın.

Diğer tarafta dolmalık biberlerin kapaklarını çıkarın ve içini dışını iyice yıkayın. Patlıcanların saplarını keserek kabuklarını soymadan yıkayın. Yıkanan patlıcanları ortadan ikiye kesin ve oyucu yardımıyla içlerini oyun. Patlıcan ve biberlerin içine iç harcından çok sıkı olmayacak şekilde, üstten de 1 parmak boşluk kalacak şekilde doldurun. Dolmaların üzerini kapatmak için domatesi küçük küçük doğrayarak biberlerin ve patlıcanların ağızlarını teker teker kapatın. Daha sonra boyutu uygun olan bir tencereye dolmaları dik olarak yerleştirin. Üstüne yarım çay bardağı kadar zeytinyağı koyun ve 1 su bardağı sıcak su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Pirinçler iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 20-25 dakika kaynatın. Soğuduktan sonra ikram edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:143311 • adı:Zeytinyağlı Biber Patlıcan Dolması • gönderen:CumaDan • indirme tarihi:26.03.2025 - 16:57