



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KURU PATLICAN DOLMASI

20 adet kurutulmuş patlıcan
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı kuru nane
2 iri soğan
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Bir tencerede su kaynatmaya başlayın.
Kuru patlıcanları kaynayan suya atıp yaklaşık 5 dakika, yumuşayana kadar haşlayın.
Yumuşayan patlıcanları süzerek sudan çıkarın.
Pilav tenceresinde zeytinyağını kızdırın.
Soğanları yemeklik doğrayın ve soteleyin.
Soğanlar yumuşamaya başlayınca sarımsakları ve salçaları ilave ederek kavurmaya devam edin.
1 su bardağı pirinci güzelce yıkayın.
Temizlediğiniz pirinçleri de pilav tenceresine ekleyin ve 3 dakika kadar kavurun.
Tuzu, karabiberi, pul biberi, sumağı, naneyi ve toz şekeri ekleyip kavurmaya devam edin.
Daha sonra 1 buçuk su bardağı sıcak su ekleyerek tencerenin kapağını kapatın.
Pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.
Suyunu çeken pirinçleri kuru patlıcanların içine doldurmaya başlayın.
1 veya 2 kaşık pirinci kuru patlıcanın büyüklüğüne göre içinde 1 santimetre boşluk kalacak şekilde doldurun.
Doldurduğunuz patlıcanları tencerenin içinde dizin.
Üzerine 1,5 su bardağı su ve 2 yemek kaşığı nar ekşisi döküp tencerenin kapağını kapatın.
Tencere kaynamaya başlayana kadar, orta ateşte pişmeye bırakın.
Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısın ve 40 dakika kadar pişirmeye bırakın.
Kuru patlıcan dolmalarınız hazır. Ilık veya soğuk olarak limonla birlikte servis edebilirsiniz.

