



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU PATLICAN VE BİBER DOLMASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

10 Adet kuru patlıcan
10 adet kuru biber
İç harç için:
4 adet orta boy soğan (ince yemeklik doğranmış)
1 su bardağı Sızma Zeytinyağı
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 yemek kaşığı toz şeker
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kimyon Tuz
Karabiber
3 su bardağı sıcak su

Kuru patlıcanları ve kuru biberleri ayrı ayrı olmak üzere bol kaynar suda üstü kapalı olarak 15 dakika haşlayın. Her ikisini de bol soğuk sudan geçirip iyice süzün. Bir karıştırma kabına iç harç için hazırladığınız tüm malzemeleri ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız bu iç harç ile patlıcanları ve biberleri yarım yarım doldurup ağızlarını yapıştırarak kapatın. Tencereye ilk önce patlıcanlar ve sonra biberler olmak üzere dolmaları sırt sırta dizin. Üzerini ters çevrilmiş bir tabak ile kapatıp 3 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Kısık ateşte 35 dakika pişirip altını kapatın. Kapağı açıp biraz dinlendirdikten sonra servis tabağına alın. Ilık olarak servis edin.

