



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

29 adet kuru patlıcan  
4 adet soğan  
200 gr. Kıyma  
1 su bardağı zeytinyağı  
Yarım çorba kaşığı salça  
1 su bardağı kurutulmuş patlıcan içi  
2 su bardağı pirinç  
½ demet maydanoz  
1 yemek kaşığı ufalanmış kuru nane  
1 tatlı kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz  
2 bardak sıcak su  
Yarım kahve fincanı zeytinyağı

Soğan küp şeklinde doğranıp kıyma ile zeytinyağında pembeleşinceye kavrulur. Sonra salça eklenir. Kıymanın rengi değişince üzerine patlıcan içi kurusu eklenir. Ayıklanıp, yıkanmış pirinç eklenip, birkaç kere daha karıştırılır. 2 bardak su koyup, orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirilir. 10-15 dakika kapak kapalı olarak demlendirilir. İnce kıyılmış maydanoz, ufalanmış nane, karabiber, tuz, koyup karıştırılır. Hazırlanan iç kuru patlıcanlara doldurulur ve tencereye dizilir. Üzerine iki bardak su konur. Orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzerine yarım kahve fincanı zeytinyağı gezdirilir. Soğuyuncaya kadar kapak aralık tutulur. İlık şekilde servis yapılır.

