



ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

1 kilo patlıcan (orta boy)
1.5 su bardağı pirinç
1 adet soğan
yarım su bardağı ravika zeytinyağı
2 çay kaşığı kuş üzümü
2 çay kaşığı dolmalık fıstık
yarım demet dereotu
tuz, karabiber

Patlıcanları alacalı soyduktan sonra içlerini oyun. Soğanları yemeklik doğrayın. Bir kaptaki yıkadığınız pirince soğanı, karabiberi, fıstığı ve kuş üzümünü ilave edip güzelce karıştırın. Hazırladığınız harcı patlıcanlara doldurup tencereye dizin. Üzerine zeytinyağını, tuzunu ve suyunu ilave ettikten sonra pişirin. Soğuyunca dilimleyip servis yapın

