



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

Vedat Başaran

- 1 kg. patlıcan
- 1 adet domates
- 1 adet limon
- ¼ demet maydanoz
- ¼ demet dereotu
- 750 gr. kuru soğan
- 250 gr. pirinç
- 50 gr. çamfıstığı
- 50 gr. kuşüzümü
- ½ tatlı kaşığı yenibahar
- ½ tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- ½ tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
- ½ tatlı kaşığı toz karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 ½ su bardağı zeytinyağı

Pirinci ve kuşüzümlerini ıslayın. Soğanı piyaz doğrayıp, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Pirinci ve kuşüzümlerini yıkayıp, süzün. Tencereye 1 bardak zeytinyağı koyup kızdırın. Çamfıstıklarını ilave edip renkleri dönünceye kadar kavurun. Soğanları katıp kavurmaya devam edin. Bir başka kaba su koyup kaynatın. Pirinci ilave edip pirinçler saydamlaşana kadar kavurun. Kuş üzümünü katıp karıştırarak kavurmaya devam edin. ½ tatlı kaşığı toz karabiber, ½ tatlı kaşığı kırmızı toz biber, ½ tatlı kaşığı yenibahar, ½ tatlı kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip karıştırarak pişirmeye devam edin. 1 bardak kaynar su katıp biraz karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, ocağın altını söndürün ve suyunu çekmesi için dinlenmeye bırakın.

Limonun kabuğunu kalınca soyup, halka halka dilimleyin. Dinlendirdiğiniz harcı genişçe bir kaba aktarın. Maydanoz ve dereotunu katarak iyice karıştırın. Patlıcanların baş kısımlarını kesin. Kabuğunu 1 cm eninde çizip soyun. İnce bir bıçakla içini oyun. Avucunuzla bastırarak ezin ve içini kabuğundan ayırıp, çekip çıkarın. Bir kaşıkla içini temizleyin. İçinden çıkardığınız parçanın üst kısmını kesip ayırın. Hazırladığınız harçla patlıcanların içini doldurun. İçinden çıkan, kesip ayırdığınız parçalarla ağızlarını kapatın. Pişerken açılmamaları için karşılıklı olarak kürdanla tutturun. Doldurduğunuz patlıcanları ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin. Aralarına domates dilimlerini ve maydanoz saplarını koyun. 1 tatlı kaşığı tuz, ½ su bardağı zeytinyağı, 1 bardak soğuk su ilave edin. Islatılmış yağlı kağıt ile üstünü örtüp, kürdanla tutturun. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında, 35 dakika pişirin. Yağlı kağıdı alıp, hafifçe kızarması için 5 dakika fırında bekletin. Soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.