ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

30 adet Adana patlıcanı
10 adet kuru soğan
2 bardak pirinç
1 bardak zeytinyağı
4 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 demet dereotu
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı yenibahar
4 yemek kaşığı dolmalık fıstık
4 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanların içini oyup tuzlu suda bekletin. Soğanları küp küp doğrayın. Üzümleri ve pirinçleri ılık tuzlu suda bekletin.
Fıstıkları sıvı yağda, soğanları zeytinyağında pembeleştirin. Pirinçleri yıkayıp süzün. Soğanlarla karıştırarak 10 dakika kavurun. Pirinçlerin üzerine tuz, şeker, tarçın, yenibahar ve karabiber ekleyin. Üzerine 2 bardak su ve dereotu ilave edip kısık ateşte pişirin. 20 dakika dinlendirdikten sonra limon suyunu ilave edin.
Oyulmuş patlıcanların içini doldurun. Üzerine 2 bardak su ilave edin. Patlıcanların üzerini bir tabakla bastırın. Tencerenin kapağını kapattıktan sonra 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:143325 • adı:Zeytinyağlı Patlıcan Dolması • gönderen:cTesi • indirme tarihi:06.05.2024 - 13:28