



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

Tuğrul Şavkay

1 kg. kemer patlıcanı

Tuz

50 gr. kuşüzümü (1/4 su bardağı)

225 gr. zeytinyağı (1 su bardağı)

50 gr. çamfıstığı (1/4 su bardağı)

500 gr. soğan (ince kıyılmış), (5 orta boy)

225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)

Taze çekilmiş karabiber

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı kuru nane

1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

Patlıcanların saplarını kesip atın. İçlerini oyarak çıkarın. Çıkan parçalardan ağızlarına kapamak için 2 cm. kalınlığında kapaklar kesin. Patlıcanları ve kapaklarını, tuzlu suya koyup acısını atması için 15-20 dakika bırakın. Yıkayıp sıkarak bir süzgece çıkarın. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suda biraz şişmeye bırakın. Tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanı katıp, fıstıklarla birlikte, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara ayıklanıp yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinçlerin rengi matlaşıp, hafif sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Karışıma, önce suyu süzdürülmüş kuşüzümlerini, ardından da 1/2 su bardağı su ile baharatı ekleyin. Tenceredeki dolma içini kapağı kapalı olarak kısık ateşte pirinçler biraz yumuşayıncaya kadar 10 dakika pişirin. Maydanozu serpip karıştırın. Hazırladığınız dolma içini oyulmuş patlıcanlara doldurun. Tepelerinden kestiğiniz parçaları dolmaların ağızlarına kapatın. Patlıcanları tencereye dizin. Üzerlerine temiz bir tabak kapatıp, dolmaların düzeyine kadar su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte dolma suyunu tümüyle çekinceye kadar, yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen dolmaları ılıncaya kadar tenceresinde bırakıp, ılındıktan sonra bir servis kabına dizerek soğuk servis yapın.

