ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

5 kişilik malzemeler
1 kg kemer patlıcanı
Tuz
50 gr. kuşüzümü, (1/4 su bardağı)
50 gr. çamfıstığı
225 gr. zeytinyağı (1 su bardağı)
500 gr. soğan
225 gr. pirinç
Taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kuru nane
1 bağ maydanoz

Yapılışı
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, şerçte ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suda biraz pişmeye bırakın.
Tenecerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızınca fıstıkları içine atın ve altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Soğanı katıp, fıstıklarla birlikte pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara ayıklanıp yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinçlerin rengi mat! aşıp, 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 parçalarla dolmaların ağızlarını 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 ılınıncaya kadar tenceresinde bırakıp, ılındıktan sonra bir servis tabağına dizerek soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17157 • adı:ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI • gönderen:Baki_Özdoğan • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:43