



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

Malzeme :

1 kg. dolmalık küçük patlıcan,
500 gr. pirinç,
1,5 su bardağı zeytinyağı,
6-7 adet soğan,
1 kaşık fıstık,
1 kaşık üzüm,
3 kaşık şeker,
maydanoz,
nane,
dereotu,
tuz,
baharatlar.

Yapılışı:

- 1- Patlıcanları yıkayıp içlerini oyunuz.
- 2- Bir iki yerinden hafifçe deliniz.
- 3- İçini hazırlayınız.
- 4- İç patlıcanların içine fazla sıkışmadan doldurunuz.
- 5- Pişeceği kabın altına nane, maydanoz dallarını koyun (dolmaların yanmaması ve güzel kokulu olması için.)
- 6- Bu dalların üzerine patlıcanlar ağzı domatesle kapatılmış olarak yerleştiriniz.
- 7- Bir miktar su tuz ve domates suyu ilave edip orta hararetle ateş üzerinde patlıcanlar yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 8- Kabında soğutup üstleri temiz olarak servis tabağına diziniz.
- 9- Limon dilimi ve maydanozla süsleyip servis yapınız.

İçin Yapılışı:

- 1- Soğanları soyup yemek soğanı şeklinde (kare şeklinde) doğrayıp, orta büyüklükte bir tencereye koyunuz.
- 2- Fıstığı yıkayıp soğanı ilave ediniz.
- 3- Yağını da koyup hepsini ateş üzerinde bir kevgirle karıştırarak fıstıklar hafif pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- 4- Pirinci ayıklayıp yıkayıp 20 dakika kadar el dayanabilecek derecede sıcak suda ıslatınız.
- 5- Fıstıklar hafif pembeleşince, suyunu süzüp pirinci ilava ediniz.
- 6- Üzerine çıkacak kadar su koyup, yıkanmış üzümü, tuzu ve şekerini koyunuz.
- 7- Kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar orta hararetle ateşte pişiriniz.
- 8- Ateşten alınca baharatlarını, maydanoz, nane, dereotunu kıyarak koyunuz.
- 9- Limon suyunu da koyup hepsini birden karıştırınız.