# ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

6 adet orta boy düzgün patlıcan
1 Tatlı kaşığı kuru nane
1,5 Su bardağı pirinç
6-7 Dal maydanoz
3/4 Su bardağı zeytinyağı
6-7 Dal dereotu
7-8 Soğan
1 Çay kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
1 Çay kaşığı yenibahar
2 Çorba kaşığı kuş üzümü
1 Çay kaşığı tarçın
3 Orta boy domates
1 Tatlı kaşığı tuz

Dolma içini hazırlayınız.
Patlıcanları yıkayıp, saplarını kesiniz. Ortasından enine ikiye ayırarak kenarlarından 6-7 mm kalacak şekilde içlerini keskin bir bıçak ucu ile oyunuz. Patlıcanlara biraz tuz serpip hazırladığınız içi doldurunuz. Ağızlarına domatesten kesilmiş yuvarlak kapaklar kapatınız. Tencereye nane ve maydanoz sapları koyup üzerine diziniz. 1 su bardağı kaynar su ve artan domates suyunu ilave ediniz. Önce 5 dakika orta, sonra hafif hararetli ısıda patlıcanlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Kabında soğutup servis tabağına dizip, limon dilimleri ve maydanoz dallan ile süsleyiniz.

İçinin hazırlanması:
Tencereye incecik kıyılmış soğan, fıstık, tuz ve yağı koyunuz. Hafif hararetli ısıda ağzı kapalı olarak 10 dakika pişiriniz.
3 su bardağı kaynar su, şeker, kuş üzümü ilave edip bir taşım kaynayınca ayıklanmış ve yıkanmış pirinci içine salınız. Beş dakika orta hararetli ısıda kaynatıp ısısını azaltarak 20-25 dakika pişiriniz. Kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, tarçın, yenibahar ilave edip karıştırınız, istenilen dolma çeşitlerinde kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:20586 • adı:ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI • gönderen:Ecem Kara • indirme tarihi:08.05.2024 - 22:44