



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

6 adet orta boy patlıcan
500 gram pırlıç (3 bardak)
1 bardak zeytinyađı
6 adet sođan
5 adet domates
25 gram fıstık
Az üzüm
Tuz
Yeni bahar
Karabiber
Limon
Maydanoz

Patlıcanların saplarını kesip içlerini çıkarın. Yapılan iç pilavını doldurun ve tencerede pişirin. Biber dolmaya uygulanan formülün aynısını patlıcana uygulayın. Yalnız patlıcanı fırın yerine tencerede pişirin. Hafif ateşte 4 dakikada pişer.