



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

6 adet patlıcan (ikiye bölünüp içleri çıkarılmış)

1 tatlı kaşığı toz şeker

1/2 su bardağı (100 ml) su

1/2 çay bardağı zeytinyağı

2 diş sarımsak (ezilmiş)

Üzeri için:

2 yemek kaşığı Sızma zeytinyağı

Harcı:

Dolma için:

1 paket Knorr Zeytinyağlı Dolma Harcı

3 su bardağı (500 g) pirinç (soğuk su ile yıkanmış)

1 çay bardağı (75 ml) zeytinyağı

2 su bardağı (400 ml) sıcak su

1.Pirinç soğuk su ile yıkadıktan sonra zeytinyağında kavurun. Dolma harcını pirince ekleyip kavurmaya devam edin. Sıcak suyu ilave edip pirinçler suyu çekene kadar kısık ateşte , tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin ve soğumaya bırakın.

2.Patlıcanları harç ile doldurun ve tepsiye dizin. Su içerisinde şekeri, sarımsakları ve zeytinyağını karıştırıp patlıcan dolmalarının üzerine gezdirin. Önceden 190°C ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Sıcak iken üzerine zeytinyağını gezdirip servis edin.

[ML® Zeytinyağlı Patlıcan Dolması için tıklayın](#)

[ML® Zeytinyağlı Patlıcan Dolması \(görsel\)](#)