



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

Dolma için, patlıcanların muntazamlarından seçmelidir.

Bizde, kemer patlıcan şöhret bulmuştur.

Bu cins patlıcanların sap taraflarından kapak açılır ve içleri oyulur. Diğer taraftan lâzım olan iç hazırlanır.

Bir tencereye lüzumu mikdar soğan doğramalı ve zeytinyağıyla ateş üstünde karıştırmalıdır. Oyulan patlıcan içlerini de çekirdeklerinden ayırmak için yıkadıktan sonra sıkmalı ve kıyıp tencereye katmalı ve hep birlikte kavurmalıdır.

Daha sonra; pirinci, kıyılmış naneyi, baharat ve tuzunu ekip ve birkaç şeker parçası da ilâve etmeli ve birlikte tencerede çevirmeli. Taze domates ve tarçınını da koyduktan sonra tamamlanan bu harçla patlıcanları doldurmalıdır.

Yalnız, doldururken dolmaların iyi pişmeleri için fazla bastırmamalıdır. Bu suretle doldurulan patlıcanların evvelce açılmış kapaklarını sap tarafları içeriye gelmek üzere yerine kapamalıdır.

Tenceresine muntazam surette sıralanan patlıcanların üzerlerine münasip mikdar su doldurup, orta ateşte yavaş surette pişmesini beklemelidir. Soğuduktan sonra, parlak dolmaların üzerlerine çıkan yağların iştiha açan manzarasıyla meraklı ağızlara lââyık (patlıcan dolması) hazırlanmış olur.