



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

3 kahve fincanı pirinç
7 adet soğan (büyük)
1,5 bardak zeytinyağı
2 adet domates, yarım demet dereotu
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1/2 bardak su
3/4 çorba kaşığı toz şeker
tuz
biber
6 adet patlıcan (büyük)
1 bardak su

Bir tepsi içerisine, üç kahve fincanı pirinç ayıklayıp, yıkadıktan sonra üzerini örtecek kadar sıcak su koyup, soğuyuncaya kadar bir tarafta bırakınız. Daha sonra, suyunu döküp, duru suyu kalıncaya kadar fazla bastırmadan ovalıyarak birkaç sefer yıkayıp, süzünüz.

Diğer tarafta bir tencere içerisine, birbuçuk bardak zeytinyağı, çentilmiş soğan, çam fıstığı ve tuzu koyarak, kuvvetli ateş üzerinde yarım saat kadar kavurunuz (soğanlar esmer bir renk alıncaya kadar). Sonra soğanların üzerine süzülen pirinçleri ilâve edip, karıştırarak on dakika daha kavurunuz. Daha sonra, yarım bardak su, kabuğu çıkarılarak rendelenmiş domates ve kuru siyah üzümü, iki kahve kaşığı karabiber ile, bir çorba kaşığı toz şeker, kıyılmış dereotu da ilâve edip iyice karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp, pirinçler suyunu çekip de şişinceye kadar hafif ateş üzerinde yirmi dakika tutunuz. Daha sonra indirip, ılınması için bir tarafa bırakınız. Bu arada, patlıcanların saplarını kesip, bunların baş taraflarından yarım parmak eninde keserek, bir kapak çıkarınız. Sonra kesilen bu yerden patlıcanların içlerini kabak gibi oyarak çıkardıktan sonra, içinde kızdırılmış bir buçuk bardak zeytinyağı olan tavaya atıp, parçalamadan, yumuşayıncaya kadar, üç dakika kadar renklerini değiştiriniz. Patlıcanları tavadan alıp, ılınmasını bekleyiniz. Daha sonra, sıkı olmamak şartıyla, evvelce hazırladığınız içlerle doldurup, altına yağ kâğıdı serilmiş bir tencereye yerleştirerek, üzerine de bir bardak su, kaşığın ucuyla tuz ilâve edip, kapağını kapayınız. Tenceredeki suyu patlıcanlar çekip de, yumuşayıncaya kadar orta hararettteki ateş üzerinde elli dakika kadar pişirip, ateşten indiriniz. Servis tabağına koyup soğuttuktan sonra, servis yapınız.