



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN KURUSU DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10-12 kuru patlıcan

1 tatlı kasığı sumak eksisi

Tuz

İç için:

1 su bardağı pirinç

1 su bardağı zeytinyağı

1 yemek kasığı karışık salça

1 soğan

1 baė maydanoz

1 ay kasığı karabiber

1 tatlı kasığı pul biber

1 tatlı kasığı nane

1 tatlı kasığı reyhan

1 tatlı kasığı kekik

2-3 diř sarımsak

1 tatlı kasığı sumakekşisi

Tuz

Bir tencereye 1 su bardağı zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine büyükçe bir soğan doğranarak kavrulur. 1 yemek kasığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Üzerine 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur. Yarım su bardağı sıcak su konur ve suyu çekilinceye dek pisirilir. Üzerine yaprak biber, kara biber, reyhan, nâne, kekik konur.2-3 diş sarımsak tuzda ezilerek konur. 1 bağ maydanoz doğranır. İyice karıştırılarak sogumaya bırakılır. Ara ara karıştırılarak 2-3 saat dinlendirilir.

Patlıcanlar sudan geçirildikten sonra bir tencerede haslanır ve ara ara suyu degistirilerek esme suyunda 2-3 saat dinlendirilir.

Patlıcanlara gevsek olarak i konur. Ağızları yaprakla kapatılır. Tabanına iki kat yaprak serilen bir tencereye dizilir. Dağılmamaları için üzerlerine sarma tası ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su konur, tuz atılır, tencerenin kapacı kapatılarak pisirilir. Pismeye yakın sumak eksisi konur. Yemegin yanında salata, ayran, yesillikler ve kış tursuları bulundurulur.



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 21.05.2020

© lezzetler.com tarif no:107755 • adı:Zeytinyağı Patlıcan Kuru Dolması (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:31.03.2025
- 21:33