

Adana Dolmasi

Malzemeler

1,5 kilo bostan patlicani
250 gram yagli kiyma
2 adet orta boykuru sogan
Yarim yemek k. domates salcasi
1 yemek k. biber salcasi
1 adet kirmizi biber
2 adet yesil biber
4-5 adet domates(Domates yoksa salcayi cogaltabilirsiniz.)
1,5 su bardagi pirinc
200 gram tereyag (Bir kısmi zeytinyagi da olabilir)
2 yemek kasigi kuru nane
1 demet maydanoz
Yarim demet taze nane
1 tatli k. kirmizi pul biber
1 tatli k. karabiber
2 yemek k. limon suyu
Tuz
Uzeri Icin:
1 yemek kasigi kuru nane
1 yemek kasigi kirmizi pul biber
4-5 dis sarimsak
1 adet limon suyu
2 yemek k. tereyag

Yapilisi

Patlicanlari oyup iclerini tuzlayin. 15-20 dakika acisi cikmasi icin suda bekletin ve ardından yıkayin. Icini hazirlamak icin sogani kucuk kucuk dograyin. Yesil biber ve kirmizi biberi kucuk kucuk dograyin. Maydanoz ve naneyi incecik kiyin. Domateslerin kabugunu soyup kucuk kucuk dograyin. Salcalari ekleyin.

Diger malzemeleri de ekleyip iyice karistirin. Isterseniz tuz ilavesi yapin.

Patlicanlari 1 parmak bosluk olacak sekilde doldurun. .

Pisireceginiz tencereye dik olacak sekilde yerlestirin. Uzerine yarim su bardagi sicak su koyun. Orta ateste pisirmeye baslayin. Dolmalar suyunu birakacaktır. Gerekirse yarim bardak daha sicak su ekleyin. Kaynadiktan sonra 20-25 dk. pisirin. Uzeri icin bir tavada 2 kasik tereyagini eritin, dovulmus sarimsaklari, kirmizi pulbiber ve naneyi kizmis yagda karistirin. Limon suyunu da ekleyip sosu kaynayan dolmalarin uzerine dokun. Bir kac tasim daha kaynattiktan sonra ocaktan alin. Dolmalari dinlendirip maydanozla servis edin.