

Kasarli Patlican Dolmasi

Malzemeler

4 patlican
5 domates
1 soğan
1 demet maydanoz
2-3 diş sarımsak
1 kahve fincanı süt
1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
1 yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
. karabiber.tuz

Yapılışı

Patlıcanları boylamasına ortadan ikiye kesin. İçlerini oyun ve tuzlayın. 10 dakika kadar bekletin. Acı suyunu akıtmak için sikişin, yıkayın ve kurulayın. Yağlarını süzerek ateşe dayanıklı bir kaba dızın. Patlıcan içlerini soğan ile az yağda kızartın. Sarımsak, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve küçük doğranmış domatesi de ilave edin. 3-4 dakika daha pisirin. Bu karışımı, peynir rendesi ve yumurtayı ekledikten sonra patlıcanların içini doldurun. Orta ısıdaki fırında 20 dakika pisirin.