

Kizarmis Etli Patlican Dolmasi

Malzemeler

500 gr kiyma
2 orta boy sogan
2 adet domates
1 su bardagi pirinc
Yarim demet maydanoz
1 su bardagi sivi yag
1 cay bardagi sicak su
1,5 yemek kasigi salca
Karabiber, pul biber, tuz
Patlican

Yapilisi

Ortadan ikiye ayirdiginiz patlicanlarin icini oyduktan sonra tuzlu suda yarim saat kadar bekletilir.Patlicanlari kizarttikten sonra pecete uzerine alin.Malzemeleri harc sekline getirdikten sonra patlicanlarin icine doldurun ve tek sıra halinde tencerede dizin.Uzerine yaklasik uc su bardagi suyla karistirilmis salcali suyu dokun.Dolmayi normal ateste, kaynattikten sonra da atesi kisarak pisirin.
Afiyet olsun:)