

Kuru Patlican Dolmasi

Malzemeler

20 adet kuru patlican (1 dizi)
yarim kilo orta yagli kiyma
3 adet orta boy domates
1 adet kuru sogan
1 cay kasigi kirmizi toz biber
1 cay kasigi karabiber
1,5 cay kasigi tuz
1,5 tatli kasigi kuru nane
1 cay bardagi pirinc
1/2 cay bardagi nar eksisi
1/2 demetten biraz az maydanoz
1/2 cay bardagi su
Uzeri icin:
2 yemek kasigi sivi yag
2 yemek kasigi domates salcasi
1 su bardagi su

Yapilisi

Patlicanlar yikandiktan sonra tencereye konulur, uzerine su ve tuz ilave edilip yumusayincaya kadar (yaklasik 15-20 dakika) kaynatilir. Suzulup bir kenarda sogumasi icin bekletilir.Bu arada icini hazirlamaya baslanilir.Dogranmis maydanoz, sogan, domates ve diger malzemeler eklenerek elde edilen karisim iyice karistirilir.Patlicanlari icine bu karisim doldurulur ve tencereye dizilir.Ayri bir kapta 2 yemek kasigi sivi yag, 2 yemek kasigi domates salcasi ve 1 su bardagi su iyice karistirilir (salca iyice eriyene kadar karistirilir) ve dolmanin uzerine dokulur. Kisik ateste pisirilir. (Suyu az kalirsa azcik daha sicak su ilave edip pisirmeye devam edebilirsiniz.) Afiyet olsun:)