

## Kurutulmus Patlican Ve Biber Dolmasi

### Malzemeler

10 adet kuru patlican  
10 adet kuru biber  
1 buyuk boy sogan  
3 bas sarimsak  
1 su bardagi pirinc  
4-5 yemek kasigi zeytinyag  
2 yemek kasigi domates salcasi  
1 yemek kasigi biber salcasi  
Tuz  
Karabiber  
Nane  
Pul biber  
4 yemek kasigi nar eksisi

### Yapilisi

Kuru patlicanlar, geceden kaynar suya konup catal gececek sekilde haslanir.Biberler ise kaynar suda en fazla 5 dk. kaynatilir. Her ikisinin de sulari 2 veya 3 defa degistirilir.Ici icin sogani yemeklik dograyip yagda kavurun.Sarimsaklari da atin.Salcalari da ekleyip kokusu cikana kadar iyice kavurun.Daha onceden sicak suda yikayip suyunu suzdugunuz pirincleri ekleyip kavurmaya devam edin.Tuz ve diger baharatlarini ekleyip karistirin ve 1 su bardagi su ekleyin.

Suyunu cekene kadara pisirip altini kapatın ve 1 yemek kasigi nar eksisi koyup tekrar karistirin.

Patlican ve biberlerin 3/4?unu harcla doldurup agizlarini yapistirin ve tencereye dizin. Ic harcini hazirladiginiz tencereye 2 su bardagi su ve kalan nar eksisini koyup durulayin ve bu suyu dolmalarin uzerine dokun.Kapagini kapatip kisik ateste pirincler yumusayana kadar pisirin.