

Nohutlu Kabak Ve Patlican Dolma

Malzemeler

7-8 patlican
5-6 kabak
1 su bardagi pirinc
2 su bardagi kiyma
Yarim demet maydanoz
Yarim demet nane
1 sogan
2-3 dis sarimsak
1.5 su bardagi haslanmis nohut
Karabiber
kimyon
tuz
1 yemek kasigi biber salcasi
2 yemek kasigi domates salcasi
Siviyag
Limon suyu
Sos icin:
4-5 dis sarimsak
1 yemek kasigi biber salcasi
1.5 tatli kasigi kuru nane
2-3 yemek kasigi sivi yag
Yarim limon suyu

Yapilisi

Pirinc, kiyma, ince kiyilmis maydanoz-nane, rondodan gecirilmis sogan ve sarimsak, salcalar ve baharatlar karistirilir. Nohut, sivi yag ve limon suyu eklenip karistirilir. Patlican ve kabaklar ikiye kesilip icleri oyulur. Dipleri hafifce delinir. Iclerine tuz ve karabiber serpilir. Harc ile doldurulur. Tencereye dizilir. Uzerine su gezdirilir. 20 dakika pisirilir. Sos icin sivi yagda salca, ezilmis sarimsak kavrulur. Kuru nane eklenir. 1 cay bardagi su ve limon suyu eklenip sulandirilir. Ve yemegin uzerine gezdirilip 20 dakika daha pisirilir.