

## **ZETÝNYADLI PATLICAN DOLMASI(karýbýk ve garnitürlü)**

**Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2011/11/4**

### **MALZEMELER:**

1-üç-dört adet orta boy dolgunca patlýcan

2-dört-beş adet orta boy dolmalýk biber

3- üç-dört adet orta boy domates

4- iki patates,iki havuç

### **ÝÇ MALZEME**

1- iki su bardađına yakýn piriñ

2- iki orta boy sođan

3- yarým demet maydanoz

4- iki yemek kaþýđý domates salçasý

5- bir yemek kaþýđý kuru nane

6- bir tatlý kaþýđý karabiber

7- Bir çay kaþýđý pul biber

8- Bir su bardađına yakýn zeytinađý(arzuya göre daha az veya çok

9- Tuz, limon ,bir tatlý kaþýđý toz þeker

10- Arzuya göre,kupüzümü,dolmalýk fýstýk ve sumak

**YAPILIPI:**Yarým saat kadar önce patlýcanları dikine alaca soy,ortadan ikiye böl, içini oy ve tuzlu suya yatır. Oyduđun patlýcan içlerini de ince dođra, tuzla ovala,yýka ,iyice sýk ve iç malzemeyi hazýrlarken ilave et. domatesin birini ayýr ve dolma sayýsýna göre dilimle (dolmalarýn ađzýný kapatmak için) biber ve domateslerin içlerini oy. Oyduđun domatesin içlerini ince dođra ve iç malzemeyi kavururken ilave et. tencereye yađý al ve ýsýt .ince dođranmýb sođaný ilave et ve fazla yakmadan sararýncaya kadar kavur .yýkanmýb pirinci ilave et ,biraz daha kavur. Diđer iç malzemeleri de ilave ederek kavurmaya devam ederken bir limonun suyunu da ilave et,bir &#8211;iki daha çevir, bir çay bardađý sýcak su koy, güzelce karýptýr tencerenin kapađýný kapat, ocađý söndür 15-20 dakika dinlendir. Ilýýýnca hazýrlađýđýn dolmalýklara doldurarak tencereye diz. Aralarýna iri dilimlenmiþ havuç ve patatesleri diz.(arzuya göre havuç ve patatesin üzerlerine tuz,biber ek) sýcak su ilave ederek piþir. ýlýýýnca servis tabađına al .[www.pervinengin.net](http://www.pervinengin.net)