

Gaziantep Firikli Kuru Patlıcan Dolması

Toplam 108 dk Hazırlama 28 dk · Pişirme 46 dk 6 kişilik Zor ~276 kcal Açılış 16/10

Gaziantep firikli kuru patlıcan dolması tıtsülü firik ve k1yma kuru patlıcanı doldurarak derin, baharatlı ve tok bir ana yemek verir.

Malzemeler

- 12 adet Kuru patlıcan
- 1 su bardağı Firik
- 250 gr Dana k1yma
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Kuru patlıcanları kaynar suda 6 dakika haşlayıp süzgece alın.
2. Firiği y1kay k1ymaınce doğranmış soğan, salça ve tuzla karıştırın.
3. Patlıcanların üstünde 2 cm boşluk bırakarak içi harcı doldurun, kabuklar dağılmasın.
4. Dolmaları tencereye dik dizip üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ekleyin.
5. Kısık ateşte 40 dakika pişirin, patlıcanlardağılımadı yumuşasın.
6. Sarımsaklı yoğurdu ayrı kasede çırptı. Dolmaları yanlarında sıcak servis edin.
7. Tenceredeki koyu pişme suyundan her tabağı 1 kaşığı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanları haşlamak dağılmasın.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sarımsaklı yoğurt koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt