

# Firikli Patlıcan Dolması

Toplam 101 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 42 dk

5 kişilik

Orta

~328 kcal

Açılış 18/10

Gaziantep usulü firikli patlıcan dolması kuru patlıcan, firik, k1yma ve ekşi baharatlarla doldurarak dumanlı bir ana yemek ç1karır.

## Malzemeler

- 15 adet Kuru patlıcan
- 1 su bardağı Firik
- 250 gr Dana k1yma
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kuru patlıcanları kaynar suda 8 dakika yumuşatıp, soğuk sudan geçirin.
2. Firik, k1yma, salça, nar ekşisi ve tuzu geniş kasede karıştırın.
3. İç harc patlıcanları gevşek doldurun, firik pişerken şişip dolma dağılmasın.
4. Dolmaları tencereye sıdizip üzerine tabak kapatın.
5. Sıcak suyu kenardan verip kısık ateşte 35 dakika pişirin.
6. Dolmaları 5 dakika tencerede dinlendirip nar ekşili suyuyla servis edin.
7. Patlıcanları tabakta üst üste yığmadan dizin, kabukları ezilmesin.

### PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanları sıcak suyla yıkamak dolma pişerken yırtılmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten