

# Gaziantep Nar Ekşili Kuru Patlıcan Dolması

Toplam 138 dk Hazırlama 150 dk · Pişirme 51 dk 6 kişilik Zor ~330 kcal Açılış 15/10

Gaziantep nar ekşili kuru patlıcan dolması, haşlanmış kuru patlıcan, pirinçli baharatlı harçla doldurup ekşi ve parlak bir tencere yapar.

## Malzemeler

- 24 adet Kuru patlıcan
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

## Yapılışı

1. Kuru patlıcanları kaynar suda 8 dakika yumuşatıp süzün.
2. Pirinç, soğan, salça, nane ve zeytinyağını karıştırın.
3. Patlıcanları yarısına kadar harçla doldurun.
4. Dolmaları tencereye sıralayıp nar ekşili sulu ekleyin.
5. Kısık ateşte 40-45 dakika pirinç yumuşayana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları fazla doldurmamak pirincin patlamadan pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt veya limonla servis edin.