

# Nar Ekşili Kuru Patlıcan Dolgusu

Toplam 79 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 47 dk

4 kişilik

Orta

~224 kcal

Açılış 5/10

Gaziantep usulü nar ekşili kuru patlıcan dolgusu, kuru patlıcan pırlınc ve nar ekşisiyle buluşturarak parlak ekşili bir tencere yemeği yapar.

## Malzemeler

- 12 adet Kuru patlıcan
- 1 su bardağı Pırlınc
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılı

1. Kuru patlıcanları kaynar suda 12 dakika haşlayıp süzün.
2. Pırlınc, soğan, salça, nar ekşisi, zeytinyağı ve baharatları karıştırın.
3. Patlıcanları 1/2 kadar doldurun, pırlınc şişince taşmasını.
4. Dolmaları tencereye ağzı yukarı gelecek şekilde sıralayın.
5. Sıcak su ve az nar ekşisi ekleyip 35 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Tencerede 10 dakika dinlendirin, iç harç kendini toplansın.

### PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanları haşlayıp hemen sudan almak fazla yumuşayıp ırmalarını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serperek 11 servis edin.