

# Gaziantep Firikli Kuru Patlıcan Dolması

Toplam 68 dk Hazırlama 28 dk · Pişirme 40 dk 6 kişilik Zor ~276 kcal Açılış 16/10

Gaziantep firikli kuru patlıcan dolması tuzsuz firik ve kıyma kuru patlıcanla doldurarak derin, baharatlı ve tok bir ana yemek verir.

## Malzemeler

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

## Yapılış

- Kuru patlıcanları 6 dakika haşlayın.
- Firik, kıyma, soğan, salça ve tuzu karıştırın.
- Patlıcanları doldurup 40 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanları haşlamak dağlımsızdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sarımsaklı yoğurt koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt