

Firikli Patlıcan Dolması

Toplam 66 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 42 dk

5 kişilik

Orta

~328 kcal

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

Malzemeler

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

Yapılışı

- Kuru patlıcanları kaynar suda 8 dakika yumuşatın.
- Firik, kıyma, salça ve nar ekşisini karıştırarak hazırlayın.
- Patlıcanları doldurup kısıtta 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanları sıcak suyla haşlamak dolma pişerken yırtılmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten