

Nar Ekşili Kuru Patlıcan Dolgusu

Toplam 44 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~224 kcal

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

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Kuru patlıcanları 5 dakika haşlayıp süzün.
2. Pirinçli iç harcı hazırlayın. Patlıcanları doldurun.
3. Tencereye dizip 18 dakika pişirerek dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanları haşlayıp hemen sudan almak fazla yumuşayıp ıslanmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serperek 11 servis edin.