



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

MÜLEBBES DOLMASI



- 1 Kg. düzgün patlıcan
- 1 Su bardağı pirinç
- 1,5 Su bardağı kıyma
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 2 Adet yumurta
- 2 Çorba kaşığı un
- Yarım demet maydanoz
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Su bardağı kızartma yağı

- # Patlıcanların başı kesilir (başları atılmaz), dolmalık oyulur, soyulmadan tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Soğanlar ince kıyılır, üzerine yıkanmış pirinç, kıyma, tuz, karabiber, sıvıyağ eklenir karıştırılır, en son maydanoz kıyılmış olarak atılır, pirinçler kırılmadan karıştırılır, 1 su bardağı su eklenir.
- # Hazırlanan iç, suyu süzölmüş, oyulmuş patlıcanlara doldurulur. (patlıcanların 2/3 si doldurulur, çünkü pirinç şişecektir.) patlıcanların kesilen başıyla dolmaların ağzı kapatılır.
- # Çukur bir kapta yumurta ve un çırpılır, dolmalar yumurtalı karışıma batırılır, hafif kızgın yağda yarım olarak kızartılır.
- # Kızaran dolmalar tencereye dizilir, üzerine 2 su bardağı sıcak su gezdirilir, patlıcanlar yumuşayana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mulebbes dolması Osmanlı mutfağının bir yemeği olduğu için salça kullanılmadan hazırlanır.