



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

## Фаршированные баклажаны

Zeytinyağlı Patlıcan Dolması



8 баклажанов  
1,5 стакана риса  
2 крупные луковицы  
Пол пучка петрушки  
Пол пучка укропа  
1 ст.л. сушеной мяты  
0,5 ст.л. томатно-перечной пасты  
1 стакан оливкового масла  
1 ч.л. черного молотого перца  
1 ч.л. сахара  
1,5 ч.л. соли  
2 стакана воды  
Сверху:  
2 помидора

- # Баклажаны не очищая разрезать поперек на 3-4 части. Выскрести середину и положить в соленую воду на 30 минут.
- # 0,5 стакана оливкового масла налить в кастрюлю, нагреть на среднем огне и добавить кедровые орешки и сушеную смородину. Пассировать пока орешки поджарятся.
- # Вытащить орешки и смородину из масла. Добавить оставшееся масло.
- # Добавить мелко резанный лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Затем добавить рис, черный молотый перец, соль и сахар, готовить 5-6 минут.
- # Добавить томатную пасту и через несколько минут петрушку, укроп и мяту, перемешать. Воду не добавлять, снять с огня.
- # Закрывать крышкой и оставить минимум на 30 минут.
- # Баклажаны нафаршировать начинкой чуть больше половины.
- # Сверху накрыть порезанными помидорами и поставить в кастрюлю бок о бок, закрыть крышкой.
- # Поставить на средний огонь и без воды готовить 8-10 минут. Затем добавить 2 стакана горячей воды и на медленном огне варить 20-25 минут.
- # Подавать теплыми или холодными.

Серединки баклажан можно завернуть в фольгу и запечь в духовке при 180 градусах 30 минут. Затем из них можно приготовить салат из баклажан.