



## Фрикадельки «Дилим долма» Dilim Dolma



250 гр. нежирного фарша  
1 стакан пшеничной крупы (булгур)  
1 средняя луковица  
4 средних баклажана  
1 ч.л. перечной пасты  
2 помидора  
1,5 ч.л. соли  
Для соуса:  
1 ст. л. томатной пасты  
Сок половины лимона  
3 стакана горячей воды  
Жарить:  
Подсолн. масло

- # Баклажаны очистить и положить в соленую воду на 30 минут. Затем порезать, пожарить и выложить на бумажное полотенце.
- # Пшеничную крупу высыпать в чашку, добавить тертый на терке лук и 0,5 ч.л. соли , перемешать.
- # Затем добавить фарш, 1 ч.л. перечной пасты, месить 15 минут, смачивая постоянно руки водой. Налепить фрикадельки размером чуть меньше грецкого ореха.
- # В кастрюлю положить половину жареных баклажан, сверху положить котлеты и на котлеты выложить оставшуюся часть баклажан.
- # Последними выложить порезанные кружочками помидоры. В глубокую чашку налить 3 стакана горячей воды, добавить томатную пасту, сок лимона и 1 ч.л. соли, хорошо перемешать и вылить на котлеты.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, поставить на сильный огонь. Через 5 минут огонь убавить и готовить еще 25 минут. Снять с огня.
- # Подавать горячими.

Это очень вкусное, но почти забытое блюдо принадлежит окрестностям Элязы.