



## Сушеные баклажаны фаршированные пшеничной крупой

Bulgurlu Kuru Patlıcan Dolması



35-40 шт. высушенных баклажан  
2 стакана пшеничной крупы  
1 крупная луковица  
1 ч.л. перечной пасты  
8-10 веточек петрушки  
¾ стакана оливкового масла  
1 ч.л. сушеної мяты  
1 ч.л. черного молотого перца  
3 стакана воды  
2 ч.л. соли

- # Высушенные баклажаны сварить в большом количестве не очень соленой воды.
- # Для начинки: Лук мелко порезать и пассировать на оливковом масле(0,5 стакана) до золотистого цвета.
- # Добавить помытую пшеничную крупу, помешивая готовить пару минут, затем добавить все остальные ингредиенты кроме воды, перемешать.
- # Последней добавить 1 стакан воды, закрыть крышкой и оставить на 20 минут.
- # Свареные баклажаны нафаршировать начинкой , не утрамбовывая, оставляя расстояние до края с палец.
- # Затем поставить баклажаны в кастрюлю, сбрызнуть сверху оставшимся оливковым маслом.
- # На сильном огне готовить 5 минут, затем добавить 2 стакана горячей воды.
- # Закрыть крышкой и на медленном огне готовить 35 минут.
- # Подавать теплыми или холодными.

Сушеные баклажаны для того чтобы они стали мягкими также можно оставить на ночь в воде.