



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

BULGURLU KURU PATLICAN DOLMASI



35-40 adet dolmalık kuru patlıcan
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
8-10 dal dereotu
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı karabiber
3 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz

- # Kuru patlıcanlar az tuzlu bol suda yumuşayana dek haşlanır.
- # Bu arada iç malzeme hazırlanır; soğan ince kıyılır ve 1 çay bardağı zeytinyağında pembeleştirilir.
- # Üzerine yıkanmış, süzülmüş bulgur katılır birkaç dakika kavrulur. Su dışındaki diğer malzemeler eklenir. Biraz daha karıştırılır.
- # En son 1 su bardağı su katılır. Tencerenin kapağı kapatılır. İç 20 dakika dinlendirilir.
- # Daha sonra haşlanmış kuru patlıcanların ağzında bir parmak boşluk kalana dek gevşek bir şekilde doldurulur.
- # Dolmalar yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine kalan yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirilir.
- # Hızlı ateşte 5 dakika pişirildikten sonra 2 su bardağı sıcak su katılır.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak, orta-kısık ateş arası 35 dakika pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

Not: Kuru patlıcan bir gece önceden suya ıslatılarak da yumuşatılabilir.