DİLİM DOLMA

250 gr. yağsız kıyma
1 Su bardağı ince bulgur
1 Adet orta boy kuru soğan
4 Adet orta boy patlıcan
1 Tatlı kaşığı biber salçası
2 Adet domates
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Sosu İçin;
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım limon suyu
3 Su bardağı sıcak su
Kızartmak İçin;
Sıvıyağ

İlk işlem olarak patlıcan çubuklu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Daha sonra kızartmalık doğranır, kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.
Bulgur yoğurma kabına alınır, üzerine rendelenmiş kuru soğan ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, karıştırılır.
Sonra kıyma, 1 tatlı kaşığı biber salçası katılır, el ıslatılarak 15 dakika yoğrulur. Köfte harcından cevizden küçük parçalar alınarak şekillendirilir.
Kızartılan patlıcanların yarısı tencereye yerleştirilir. Üzerine köfteler konur. Köftelerin üzerine de kalan kızarmış patlıcanlar yerleştirilir.
En üste halka şeklinde doğranmış domates yerleştirilir. Çukur bir kabın içine 3 su bardağı sıcak su, domates salçası, limon suyu ve 1 tatlı kaşığı tuz konur, iyice karıştırılır, köftenin üzerine gezdirilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, hızlı ateşe yerleştirilir. 5 dakika sonra ateş kısılır, 25 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Dilim dolma, Elazığ ve çevresinde bilinen ancak unutulmaya yüz tutmuş lezzetli bir köfte çeşididir.