ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

8 adet patlıcan
1,5 su bardağı pirinç
2 adet iri kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 çorba kaşığı kuru nane
Yarım çorba kaşığı domates-biber salçası
1 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su
Üzeri için:
2 adet domates

Önce patlıcanlar soyulmadan birkaç parçaya kesilir. Oyma aletiyle oyulur. Tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir.
Zeytinyağının yarısı tencereye konur. Orta ateşte ısınınca çam fıstığı ve kuş üzümü atılır. Çam fıstığı sararana kadar kavrulur.
Çam fıstığı ve kuş üzümü yağdan alınır. Kalan zeytinyağı tenceredeki yağa eklenir.
Üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan katılır, pembeleşene kadar kavrulur.
Daha sonra yıkanmış, suyu süzülmüş pirinç, karabiber, tuz ve şeker ilave edilir. 5-6 dakika kavrulur.
Salça katıldıktan birkaç dakika sonra maydanoz, dereotu ve nane eklenir, karıştırılır. Hiç su konmaz. Ateşten alınır.
Tencerenin kapağı kapatılır, en az yarım saat demlendirilir.
Hazırlanan iç, oyulmuş patlıcanların yarısını biraz geçecek kadar, bastırmadan doldurulur.
Üzerleri doğranmış domatesle kapatılır. Tencereye dik olarak, yan yana dizilir, kapağı kapatılır.
Orta ateşe yerleştirilir. 8-10 dakika susuz pişirilir.
Üzerine 2 su bardağı sıcak su eklenir. Orta-kısık ateş konumunda 20-25 dakika pişirilir.
Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

Not: Patlıcan içleri alüminyum folyoya sarılarak 180 fırında yarım saat pişirildikten sonra, patlıcan salatası yapımında değerlendirilebilir.