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.