DENELİ BALDIRCAN

5 adet orta boy patlıcan
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 adet büyük kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 adet sivri biber
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 küçük çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı su
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt

Önce patlıcanlar çubuklu soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, tuzlu suya atılır, yarım saat bekletilir.
Bu arada soğanlar ince kıyılır, domates ve biberler küçük küçük doğranır. Bulgur yıkanır ve suyu süzülür.
Tencereye soğan ve sıvıyağ konur, orta ateşte soğan pembeleşene kadar kavrulur.
Biber atılır, sararana kadar çevrilir, salça ve tuz ilave edilir. Domates katılır, şeklini kaybedene kadar pişirilir.
Patlıcan katılır, alt-üst edilir. 10 dakika sonra bulgur ve sıcak su konur.
Kapak kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır, yarım saat pişirilir.
Ateşten aldıktan sonra servis tabağına alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Not: Deneli Baldırcan Kırıkkale Karakeçili'ye özgü bir sebze yemeğidir.