MÜLEBBES DOLMASI

1 Kg. düzgün patlıcan
1 Su bardağı pirinç
1,5 Su bardağı kıyma
2 Adet kuru soğan
1 Kahve fincanı sıvıyağ
2 Adet yumurta
2 Çorba kaşığı un
Yarım demet maydanoz
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Su bardağı kızartma yağı

Patlıcanların başı kesilir (başları atılmaz), dolmalık oyulur, soyulmadan tuzlu suda yarım saat bekletilir.
Soğanlar ince kıyılır, üzerine yıkanmış pirinç, kıyma, tuz, karabiber, sıvıyağ eklenir karıştırılır, en son maydanoz kıyılmış olarak atılır, pirinçler kırılmadan karıştırılır, 1 su bardağı su eklenir.
Hazırlanan iç, suyu süzülmüş, oyulmuş patlıcanlara doldurulur. (patlıcanların 2/3 si doldurulur, çünkü pirinç şişecektir.) patlıcanların kesilen başıyla dolmaların ağzı kapatılır.
Çukur bir kapta yumurta ve un çırpılır, dolmalar yumurtalı karışıma batırılır, hafif kızgın yağda yarım olarak kızartılır.
Kızaran dolmalar tencereye dizilir, üzerine 2 su bardağı sıcak su gezdirilir, patlıcanlar yumuşayana kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mülebbes dolması Osmanlı mutfağının bir yemeği olduğu için salça kullanılmadan hazırlanır.