HİNDİLİ DOLMA

1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı (8`e kesilmiş)
350 gr bezelye
500 ml piliç suyu (kaynar)
2 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 adet patlıcan (küçük küp kesilmiş)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
5 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı tahin
4 adet siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
2 çorba kaşığı limon suyu
16 adet asma yaprağı (hafif haşlanmış)
15 gr tereyağı (eritilmiş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Bezelyeye piliç suyunu, naneyi ve maynadozun yarısını ekleyip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve bezelyeler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 30-40 dak. pişirin. Tuz ve karabiber serpip, karıştırın.
Patlıcanların üzerine çok hafif tuz serpip, 10-15 dak. dinlendirin. Bol suyla yıkayın. Hafifçe sıkarak fazla sularını akıtıp, kağıt havlu ile kurulayın.
Zeytinyağından iki çorba kaşığı ayırın. Kalan zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Orta ateşte ve karıştırarak, etler altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. soteleyin. Bir tabağa alın.
Aynı tavada kalan zeytinyağının yarısını ısıtıp, sarmısağı katın. Karıştırarak 2 dak. soteleyip, bir tabağa alın.
Aynı tavada kalan zeytinyağını ısıtıp, patlıcanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, patlıcanlar altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin.
Tavayı ateşten alın. Sarmısak, tahin, kalan maydanoz, zeytin, limon suyu, tuz ve karabiber katıp, karıştırın. Püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Ete ilave edip, iyice karıştırın.
Asma yapraklarını yuvarlak kısmı kendinize dönük, tüylü kısmı üste gelecek şekilde düz bir zemine yerleştirin. Yuvarlak kısmından 0.5 cm, yaprağın kenarından da 1`er cm içeride olacak şekilde 1,5 tatlı kaşığı etli malzemeden koyup, hafifçe yayın. Kenarlardaki yaprakların boş kısımlarını malzemenin üzerine katlayın. Yuvarlak kısımdan sivri kısma doğru rulo şeklinde sarın. Asma yaprakları ve malzeme bitinceye kadar aynı işlemi yapın.
Bezelyeyi bir fırın kabına alın. Üzerine yaprak sarmalarını dizin. Üzerlerine tereyağı sürüp, önceden ısıtılmış 180°C fırında, 15 dak. pişirin.
Fırından çıkarıp üzerlerine tekrar tereyağı sürerek servis yapın.