

Amasya Bakla Dolması

Toplam 1185 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk 8 kişilik Zor ~360 kcal Açılış 16/10

Amasya bakla dolması kuru bakla, yarma, bulgur ve kıyma ile harç asma yaprağı gibi sarı pemik üstünde pişiren yöresel dolmadır.

Malzemeler

- 250 gr Kuru bakla
- 1.5 su bardağı Yarma
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 400 gr Kuzu kıyma
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 500 gr Asma yaprağı
- 400 gr Kemikli kuzu eti
- 0.5 çay bardağı Sıyık yağ

Yapılışı

- Kuru baklayı bir gece suda bekletip kabuklarını soyun.
- Yarma, bulgur, kıymayı önce doğranmış soğan, salça ve baharatları karıştırın.
- Tencerenin tabanına kemikli eti yerleştirin.
- Asma yapraklarını harçtan koyup bohça şeklinde kapatın.
- Dolmaları kemiklerin üstüne sıkarak ve iki bardak sıcak su ekleyin.
- Kısık ateşte 90 dakika yapraklar yumuşayana kadar pişirin.
- Tencereyi 15 dakika dinlendirip dolmaları dağıtmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Baklayı bir gece 1 saat bekletmek kabuğunu kolay ayırır ve iç harç sert bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuru soğan, ayran ve sıcak uykayla tencereden dinlendirdikten sonra servis edin.

Alerjenler

Gluten

