

Antep Katik Dolma

Toplam 140 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~270 kcal

Açılış 16/10

Katik dolma, kabaklar bulgurlu kıyma ile doldurup sarımsaklı yoğurt ve yağlı sosla servis edilen dolmadır.

Malzemeler

- 8 adet Kabak
- 1 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Dana kıyma
- 400 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

Yapılışı

1. Kabakları kayıplarını ince duvar kalacak şekilde oyun.
2. Bulgur, kıyma soğan, salça ve baharatları harç için yoğurun.
3. Kabakları harçla doldurun, üstte 1 cm boşluk kalsın diye.
4. Dolmaları tencereye dik dizip salçası ekleyin.
5. Dolmaları 45 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Yoğurtlu sosla 10 dakika dinlendikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabakları gevşek doldurun; bulgur pişerken şişer ve iç harç taşmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurdu üstüne gezdirip yanında sıcak pideyle ana tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt