

# Amasya Cevizli Bulgur Sarması

Toplam 46 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 5/10

Amasya cevizli bulgur sarması asma yaprağı ve cevizli bulgur harcıyla hazırlanarak hafif ekşi ve aromatik bir içli dolma kurur.

## Malzemeler

- 12 adet Asma yaprağı
- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Asma yaprakları fazla tuzundan arındırıldıktan sonra 5 dakika sıcak suda bekletin.
- Bulgur, ceviz, soğan, salça ve baharatla iç harc hazırlayın.
- Yapraklara ince harç koyup sarmaları pişerken açılmalarını önleyin.
- Sarmaları tencereye yan yana dizip üstüne tabak kapatın.
- Sarmaları 20 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Harca çok su eklememek sarmaların formunu korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne limon sıkılarak sarmalar ılık da serin halde sunulur.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş