

Diyarbakır Narlı Kuru Dolma

Toplam 125 dk Hazırlama 34 dk · Pişirme 48 dk 6 kişilik Zor ~330 kcal Açılış 16/10

Diyarbakır usulü narlı kuru dolma, kuru patlıcan ve biberleri nar ekşili bulgur içiyle dolduran ekşi, baharatlı bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 12 adet Kuru patlıcan
- 12 adet Kuru biber
- 2 su bardağı Pilavlı bulgur
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kuru patlıcan ve kuru biberleri 8 dakika haşlayıp süzün.
2. Soğan, bulgur, domates salçası, nar ekşisi ve tuzu karıştırın.
3. Sebzeleri yarısına kadar doldurup tencereye dik yerleştirin.
4. Sıcak suyu ekleyip 40-45 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Dolmalar 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru sebzeleri fazla haşlamamak dolmaların tencerede yırtılmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Nar ekşili sosuyla 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten