

Bilecik Erikli Bulgurlu Dolma

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~184 kcal

Açılış 15/10

Bilecik erikli bulgurlu dolma, biberleri ekşi erik ve bulgurlu içle doldurarak Marmara mutfağına meyve ve hafif asiditeli bir yaz yemeği kazandı.

Malzemeler

- 8 adet Dolmalık biber
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 4 adet Kirmizik
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Kuru nane

Yapılış

- Bulguru 10 dakika suyla yıkayın, kuru erikleri ikiye bölün.
- Soğan, salça, bulgur ve baharatları zeytinyağıyla karıştırın.
- Dolmalık sebzeleri harçla gevşek doldurun, bulgur şişince iç dağılmasın.
- Erikleri dolmaların arasına yerleştirip sıcak su ekleyin.
- Dolmalar 30 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc çok bastırmadan doldurmak bulgurun pişerken rahatça şişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dolmaları servis edin, yanında limon dilimleri sunun.

Alerjenler

Gluten