

Gaziantep Firik ve Nohutlu Biber Dolması

Toplam 55 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk 5 kişilik Orta ~226 kcal Açılış 18/10

Gaziantep firik ve nohutlu biber dolması kurutulmuş biberi firik ve nohutla doldurarak güçlü ve isli bir Güneydoğu tenceresi kurar.

Malzemeler

- 10 adet Kuru dolmalık biber
- 1 su bardağı Firik
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Salça
- 1 adet Kuru soğan

Yapılışı

- Biberleri 10 dakika 1 litre suya bekletin.
- Firik, nohut, salça, soğan ve baharatları karıştırın.
- Biberleri harçla gevşek doldurun, firik pişerken taşmasın diye.
- Dolmaları tencereye dizip sıcak su ve zeytinyağı ekleyin.
- Dolmaları 25 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru biberleri 10 dakika 1 litre suya bekletirken yırtılmaları önlemek için suya tuz ekleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında limon dilimleri ve sarımsaklı yoğurt sunun.

Alerjenler

Gluten