

Diyarbakir Kabaklı Bulgur Dolması

Toplam 50 dk Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk 5 kişilik Orta ~188 kcal Açılış 15/10

Diyarbakir kabaklı bulgur dolması yuvarlak kabağ baharatlı bulgur harcıyla doldurarak Güneydoğu mutfağına hafif ama derin aromalı bir tencere yemeği kazandırdı.

Malzemeler

- 6 adet Yuvarlak kabak
- 1 su bardağı İnce bulgur
- 1 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Başlangıç olarak kabakları içini dikkatlice oyun.
- Bulgurlu iç harcını hazırlayıp kabaklara doldurun.
- Dolmaları domatesli sosta 24 dakika pişirin.
- Harcı doldururken üstte 1 parmak boşluk bırakıp pişerken şişip dağılmasını.
- Tenceresine sıcak suyu kenardan verin ve dolmaları bınatmadan kapağı kapatın.

PÜF NOKTASI

Kabakları içini çok inceltmemek pişerken dağılmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına yoğurt ve limon dilimleri sunun.

Alerjenler

Gluten