

Denizli Kekikli Biber Dolması

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~178 kcal

Açılış 14/10

Denizli kekikli biber dolması dolmalık biberleri pirinç ve kekikle doldurarak Ege fıstık yemelerine sade, kokulu ve hafif bir yaz ana yemeği taşır.

Malzemeler

- 8 adet Dolmalık biber
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Biberlerin içini temizleyin.
2. Pirinçli harc hazırlayın. Biberleri doldurun.
3. Dolmaları 190°C fırında 30 dakika pişirin.
4. Harcı doldururken üstte 1 parmak boşluk bırakın. Pişerken şişip dağılmasın.
5. Tenceresine sıcak suyu kenardan verin ve dolmaları bynatmadan kapağı kapatın.

PÜF NOKTASI

İç harc çok sıcak olmaması için pirincin pişerken rahat açılması için yağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kırmızı soğan halkaları ve limon dilimleriyle yanlarında çevirerek servis yapın.