

Muğla Döş Dolması

Toplam 162 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 122 dk

6 kişilik

Zor

~665 kcal

Açılış 10/10

Döş dolması öğlek döşünü pirinçli ciğer harcıyla doldurup yoğurtlu salçasla ağzını kapışiren Muğla yemeğidir.

Malzemeler

- 1 adet Öğlak döşü
- 250 gr Pirinç
- 250 gr Kuzu ciğeri
- 1 adet Kuru soğan
- 120 gr İç yağ
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Domates
- 5 adet Sivri biber
- 1 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Pirinci yıkayıp suyunu süzün; kuzu ciğeri, kuru soğan ve domatesi küçük doğrayın.
2. İç yağ tavada 4 dakika eritin.
3. Kuru soğan, kuzu ciğeri ve pirinci 8 dakika kavurun.
4. Öğlak döşünü harçla gevşek doldurup mutfak ipiyle kapatıp pirinç şişince dikiş açılımsın.
5. Tereyağı yoğurt, domates salçası karabiber ve suyu çirp döşün üstüne sürün.
6. Döş dolmasını domates ve sivri biberle 180°C fırında kapalı 90 dakika pişirin.
7. Üstünü açıp 20 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Döşü sildirmeyip pirinç fırında pişerken etin dikişini açılmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Fırında domatesi, sivri biber ve sade pilavla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt