

Etli Sumaklı Kuru Dolma Pilavı

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 6/10

Sumaklı kuru dolma pilavı, kuru dolmalık sebzelerin küçük parçaları bulgurla pişirerek Doğu ve Güneydoğu Anadolu mutfağına ekşi, yoğun aromalı bir pilav kazandırmıştır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 4 adet Kuru dolmalık biber
- 4 adet Kuru patlıcan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Kuru nane

Yapılışı

- Kuru sebzeleri 10 dakika ılık suda bekletin.
- Kalan malzemeleri ölçün ve kesilecek sebze veya etleri aynı boyda hazırlayın.
- Sebzeleri doğrayıp soğanla 5 dakika orta ateşte çevirin.
- Bulgur ve 2.5 su bardağı su ekleyip pilavı 8 dakika orta ateşte pişirin.
- Son tuz, yağ ve ekşi dengesini kontrol edin, baskınlatın.
- Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, tabakta su salımlı kokusu kaymasın.

PÜF NOKTASI

Sumağı önce sıcak suda demlemek pilava düz toz yerine ekşi su olarak işler, dağılımı dengeli olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına soğuk yoğurt veya cacık koyarak ekşi-serin dengeyi tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

