

Amasya Pirinçli Bakla Dolması

Toplam 110 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk 6 kişilik Zor ~310 kcal

Amasya bakla dolması asma yaprağı, kuru bakla, pirinç ve soğanla sarımsaklı ve ekşimsi aromayla pişiren yöresel bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 60 adet Asma yaprağı
- 1.5 su bardağı Kuru bakla
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Kuru baklayı gecedan 1 saat suya bekletin.
2. Bakla, pirinç, soğan, salça ve zeytinyağı ile karıştırın.
3. Asma yaprakları 15 dakika sıcak suda yumuşatın.
4. Yaprakları iç harçla ince sarımsaklı tencereye dizin.
5. Limonlu sıcak su ekleyip 55-60 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru baklayı gecedan 1 saat suya bekletmek harçla yaprakla aynı sürede pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve yoğurtla 11 hafta da oda sıcaklığında saklayabilirsiniz.