

Amasya Bakla Dolması

Toplam 135 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 90 dk 8 kişilik Zor ~360 kcal Açılış 16/10

Amasya bakla dolması kuru bakla, yarma, bulgur ve kıymalı harç asma yaprağı gibi sarı pemik üstünde pişiren yöresel dolmadır.

Malzemeler

- 250 gr Kuru bakla
- 1.5 su bardağı Yarma
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 400 gr Kuzu kıyma
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 500 gr Asma yaprağı
- 400 gr Kemikli kuzu eti
- 0.5 çay bardağı Sıyık yağ

Yapılışı

- Kuru baklayı bir gece suda bekletip kabuklarını soyun.
- Yarma, bulgur, kıymayı önce doğranmış soğan, salça ve baharatları karıştırın.
- Tencerenin tabanına kemikli eti yerleştirin.
- Asma yapraklarını harçtan koyup bohça şeklinde kapatın.
- Dolmaları kemiklerin üstüne sıkıca dizin ve iki bardak sıcak su ekleyin.
- Kısık ateşte 90 dakika yapraklar yumuşayana kadar pişirin.
- Tencereyi 15 dakika dinlendirip dolmaları dağıtmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Baklayı bir gece ıslatmak kabuğunu kolay ayırır ve iç harcı sert bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuru soğan, ayran ve sıcak yağla tencereden dinlendirdikten sonra servis edin.

Alerjenler

Gluten

