

Amasya Baklalı Dolma

Toplam 120 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~300 kcal

Açılış 16/10

Amasya baklalı dolması asma yaprağı, kuru bakla ve bulgurlu içle ekşi bir tencereye dönüştürür.

Malzemeler

- 60 adet Asma yaprağı
- 1 su bardağı Kuru bakla
- 1 su bardağı Bulgur
- 300 gr Yoğurt

Yapılış

- Kuru baklayı bol suda 4 saat yumuşatın.
- Bakla ve bulguru karıştırıp harcı hazırlayın.
- Asma yapraklarını üçte birinden paylaştırarak parçalayın.
- Dolmaları tencereye dizip üzerini hafifçe kapatın.
- Dolmaları ortalıkta ateşte 55-60 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Baklayı 10 dakika suda yıkayıp, bütün bakla dolma içinde geç pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt