

Amasya Cevizli Bulgur Sarması

Toplam 46 dk Hazırlama 22 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Orta ~236 kcal

Amasya cevizli bulgur sarması asma yaprağı ile cevizli bulgur harcıyla sarılarak hafif ekşi ve aromatik bir içli dolma kurur.

Malzemeler

- 12 adet Asma yaprağı
- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- İnce bulguru sıcak suyla 10 dakika şişirip süzün.
- Soğan çok ince doğrayın. Ceviz ve limon suyuyla bulgura ekleyin.
- Asma yapraklarını 10 dakika sıcak suda yumuşatıp süzün.
- Her yaprağa bulgurlu içten koyup ince rulolar sarın.
- Sarmaları 15 dakika dinlendirip 110°C'de servis edin.

PÜF NOKTASI

Harca çok su eklememek sarmaların formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne limon sıkarak sarmaları 110°C'de da serin halde sunun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş