

Amasya Cevizli Bulgur Sarması

Toplam 46 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 5/10

Amasya cevizli bulgur sarması asma yaprağı ile cevizli bulgur harcıyla hazırlanarak 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

- Bulgur harcını hazırlayın.
- Yapraklara sarımsanç pencereye dizin.
- Sarmaları 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harca çok su eklememek sarmaların formunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına acık ve közlenmiş biber, üstüne tereyağında kavrulmuş fıstıkta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş