

Çökeleklili Hamur Bohçaları

Toplam 90 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 17/10

Çökeleklili hamur bohçaları Denizli usulü elde yoğrulan bezeleri bulgurlu kıyma ile doldurup haşlayarak tereyağıyla servis edilir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 1.3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 1 su bardağı Pilavlı bulgur
- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 150 gr Çökelek
- 60 gr Tereyağı

Yapılışı

- Un, su ve tuzla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurun.
- Hamuru 20 dakika kapalı dinlendirin.
- Bulguru sıcak suyla 10 dakika kabartın.
- Soğan zeytinyağında 4 dakika kavurun, kıyma ekleyip 6 dakika pişirin.
- Bulgur ve karabiberi iç harca ekleyip soğutun.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler açılıp iç harçla doldurun ve kapatın.
- Hamur dolmaları kaynar suda 5 dakika haşlayıp çökelek ve tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

İçi tamamen soğutmadan hamura koymamak hamurun yırtılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine çökelek, tereyağla karabiberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt