

# Diyarbakır Narlı Kuru Dolma

Toplam 82 dk Hazırlama 34 dk · Pişirme 48 dk 6 kişilik Zor ~330 kcal

Diyarbakır usulü narlı kuru dolma, kuru patlıcan ve biberleri nar ekşili bulgur içiyle dolduran ekşi, baharatlı bir tencere yemeğidir.

## Malzemeler

- 12 adet Kuru patlıcan
- 12 adet Kuru biber
- 2 su bardağı Pilavlı bulgur
- 3 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kuru patlıcan ve kuru biberleri 8 dakika haşlayıp süzün.
2. Soğan, bulgur, domates salçası, nar ekşisi ve tuzu karıştırın.
3. Sebzeleri yarısına kadar doldurup tencereye dik yerleştirin.
4. Sıcak suyu ekleyip 40-45 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Dolmalar 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuru sebzeleri fazla haşlamamak dolmaları tencerede yırtılmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten