

Gaziantep Ekşili Kuru Dolma

Toplam 80 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~272 kcal

Açıklama 16/10

Gaziantep ekşili kuru dolma, kurutulmuş patlıcan ve biberin nar ekşili içle doldurulduğu, yoğun tadıyla Güneydoğu mutfağının mza tencere işlerinden biridir.

Malzemeler

- 12 adet Kuru patlıcan
- 12 adet Kuru biber
- 1 su bardağı ince bulgur
- 200 gr Kıyma
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi

Yapılış

- Kuru sebzeleri 8 dakika haşlayın.
- İç harcını hazırlayıp sebzelere doldurun.
- Dolmaları tencerede 35 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru sebzeleri 8 dakika ön haşlamak dolmaları pişerken sert kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon sıkılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten