

Bilecik Erikli Bulgurlu Dolma

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~184 kcal

Açılış 15/10

Bilecik erikli bulgurlu dolma, biberleri ekşi erik ve bulgurlu içle doldurarak Marmara mutfağına meyve ve hafif asiditeli bir yaz yemeği kazandı.

Malzemeler

- 8 adet Dolmalık biber
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 4 adet Kirmizi erik
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Biberlerin içini temizleyin.
- Bulgur, doğranmış erik ve soğanla iç harcını hazırlayın.
- Biberleri doldurup 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcını çok bastırmadan doldurmak bulgurun pişerken rahatça şişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dolmaları servis edin, yanında yoğurt ya da limon sunun.

Alerjenler

Gluten