

Gaziantep Firik ve Nohutlu Biber Dolması

Toplam 55 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk 5 kişilik Orta ~226 kcal Açılış 18/10

Gaziantep firik ve nohutlu biber dolması kurutulmuş biberi firik ve nohutla doldurarak güçlü ve isli bir Güneydoğu tenceresi kurar.

Malzemeler

- 10 adet Kuru dolmalık biber
- 1 su bardağı Firik
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Salça
- 1 adet Kuru soğan

Yapılışı

- Biberleri 10 dakika 1 litre suda bekletin.
- İç harcını karıştırıp biberlere doldurun.
- Tencerede 25 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru biberleri 10 dakika 1 litre suda bekletirken yırtılmalarını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

1 litre servis edin, yanına domates dilimleri ve sarımsaklı yoğurt sunun.

Alerjenler

Gluten