

# Diyarbakir Kabaklı Bulgur Dolması

Toplam 50 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Orta

~188 kcal

Açılış 15/10

Diyarbakir kabaklı bulgur dolması yuvarlak kabağ baharatlı bulgur harcıyla doldurarak Güneydoğu mutfağına hafif ama derin aromalı bir tencere yemeği kazandırdı.

## Malzemeler

- 6 adet Yuvarlak kabak
- 1 su bardağı İnce bulgur
- 1 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Kabakları içini dikkatlice oyun.
- Bulgurlu iç harcını hazırlayıp kabaklara doldurun.
- Dolmaları domatesli sota 24 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kabakları içini çok inceltmemek pişerken dağılmalarını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanlarında yoğurt ve limon dilimleri sunun.

## Alerjenler

Gluten