

Denizli Kekikli Biber Dolması

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~178 kcal

Açılış 14/10

Denizli kekikli biber dolması, dolmalık biberleri pirinç ve kekikle doldurarak Ege fıstık yemelerine sade, kokulu ve hafif bir yaz ana yemeği taşır.

Malzemeler

- 8 adet Dolmalık biber
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Biberlerin içini temizleyin.
2. Pirinçli harc hazırlayın. Biberleri doldurun.
3. Dolmaları 190°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc çok sıvılastırılmama için pirincin pişerken rahat açılması için.

SERVİS ÖNERİSİ

Kırmızı soğan halkaları ve limon dilimleriyle yanlarında servis yapın.