

Bitlis Sumaklı Kuru Dolma Pilavı

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 6/10

Bitlis sumaklı kuru dolma pilavı, kuru dolmalık sebzelerin küçük parçaları bulgurla pişirerek dağ mutfağına ekşi ve yoğun aromalı bir pilav kazandıır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 4 adet Kuru dolmalık biber
- 4 adet Kuru patlıcan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 adet Kuru soğan

Yapılı

- Kuru sebzeleri 10 dakika 110°C'da bekletin.
- Sebzeleri doğrayıp soğanla 5 dakika çevirin.
- Bulgur ve 2.5 su bardağı su ekleyip pilavı 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru sebzeleri önceden 1 saat 110°C'da pişirerek pilav içinde sert kalmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtsuz sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten