

Şirnak usulü sumaklı kuru patlıcan dolgusu

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~212 kcal

Açılış 5/10

Şirnak usulü sumaklı kuru patlıcan dolgusu, kuru patlıcan bulgur ve sumakla doldurarak ekşi, hafif ve bölgesel karakterli bir dolma sunar.

Malzemeler

- 8 adet Kuru patlıcan
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

Yapılış

1. Kuru patlıcanları sıcak suda 10 dakika yumuşatın.
2. Bulgur, soğan, sumak ve salçayı karıştırın.
3. İç harc patlıcanları içine gevşekçe doldurun.
4. Dolmaları tencereye dizip az su ekleyin.
5. Yemeği orta ateşte 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru patlıcanları 6 dakika haşlamak sararken esnek bir yapı sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ince dilimlenmiş taze soğan ve bir kaşığı tereyağı gezdirerek parlaklık verir.

Alerjenler

Gluten