BULGURLU BİBER DOLMASI

Malzemeler:
Yarım kilogram dolmalık biber
Yarım kilogram yağsız dana kıyma
1 kahve fincanı iri bulgur
1 kahve fincanı pirinç
3 adet domates
2 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar tuz karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı kaynar su

Hazırlanışı:
Dolmalık biberlerin kapaklarını kesip ayıklayın ve yıkayın. Soğanı ince doğrayın ve maydanozu kıyın. Domatesten kapaklar kesin, kalanını rendeleyin. Yıkanmış bulgur ve pirinci çukur bir kaseye alın, üzerine kıyma, soğan, maydanoz, domates, zeytinyağı ve yeterince tuz, karabiber ekleyip yoğurun. Biberleri bu harçla doldurun.Domates kapaklarını biberlerin ağzına kapatıp, tencereye dizin. Üzerine 1 su bardağı kaynar su ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Biberler yumuşayıncaya kadar pişirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41387 • adı:Bulgurlu Biber Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:14