BULGURLU BİBER DOLMASI

1,5 kg dolmalık biber
250 gr kıyma
150 gr bulgur
1 baş soğan
2 adet domates
300 gr margarin
yarım demet maydonoz
1 çay kaşığı tuz karabiber kırmızı toz biber

iyice yıkanan bulgurlar bir fincan suyla beraber suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirilir. Sonra rendelenmiş soğan, kıyma, ufak ufak doğranmış domates, kıyılmış maydanoz, tuz ve baharatları ilâve edilerek karıştırılır. Öte yandan sapları çıkarılıp yıkanmış biberler enlemesine ikiye bölünür. Bunlar, sırtları aşağı gelecek şekilde bir tepsiye yerleştirilip içlerine birer kaşık önceden hazırlanmış karışımdan koyulur. Yarım bardak su ve yağ ilâve edilerek ağır ateşte hafifçe pişirilir. Sonra orta ısılı bir fırında, üzerleri pembeleşinceye kadar kızartılır.

ML® Bulgurlu Kabak Dolması için tıklayın
ML® Bulgurlu Kabak Dolması Videosu

© lezzetler.com tarif no:71539 • adı:Bulgurlu Biber Dolması • gönderen:şirin • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:43