KURU BİBER VE PATLICAN DOLMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

15 adet kuru patlıcan ve biber kurusu
Bulgur
Kuşbaşı et
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz
Maydanoz
Soğan
Su

Bir tencereye yağ konur ve ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Et kavrulur. Bulgur eklenerek, biraz su konulur ve haşlanır. Baharatlar ilave edilip, ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Kuru biber ve patlıcanlar bu iç ile doldurulur. Tencereye yerleştirilip, biraz su ile kısık ateşte pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:110399 • adı:Kuru Biber ve Patlıcan Dolması (Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:48