PİLİÇLİ BİBER DOLMASI

https://www.erpilic.com.tr

1 adet Erpiliç bonfile
8 adet dolmalık biber
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
5 adet mantar
1 adet domates
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı bulgur
1 kahve fincanı su
8?er dal maydanoz ve dereotu
Tuz, karabiber, pul biber
Üzerine:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su

Dolmalık biberlerin çekirdek kısımlarını kapak olacak şekilde kesin. Çekirdek kısımlarını çıkarın. Dolma içi için küp şeklinde doğranmış piliç bonfile, kıyılmış soğan ve sarımsağı tencereye alın. Zeytinyağı ilave edin ve 1 dakika orta ateşte kavurun. Zarları soyulmuş ve küp doğranmış mantar ile domates, salça, bulgur, su ve baharatları ilave edin. Kısık ateşte 1-2 dakika daha çevirin. En son kıyılmış maydanoz ve dereotunu katın. Birkaç kez çevirdikten sonra tencereyi ocaktan alın. Biberlerin içini bu harçla doldurun ve derin bir tencereye dizip kapaklarını kapatın.
Dolmaların üzerine zeytinyağı gezdirin ve suyu boşaltın. Önce harlı sonra kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:99732 • adı:Piliçli Biber Dolması • gönderen:emlak güzeli • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:45