BULGURLU ACUR DOLMASI

6 adet düzgün acur
150 gr kıyma
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz

Acurlar iyi yıkanır. Kabuğu soyulmadan, büyüklüğüne göre birkaç parçaya kesilir ve içleri oyulur. Bulgur yıkanır, süzülür. Üzerine ince kıyılmış soğan, sarımsak, kıyma, salça, karabiber, nane, tuz, yağ ve 1 su bardağı su konur, karıştırılır. Acurlar gevşek doldurulur, tencereye dizilir. 1 su bardağı kadar su eklenir. Kapaklı olarak 45 dakika kadar pişirilir.

ML® Bulgurlu Kabak Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:47121 • adı:Bulgurlu Acur Dolması • gönderen:organik • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:38