ÇİĞ DOLMA (DENİZLİ)

12 adet kuru patlıcan
Yarım su bardağı bulgur
1 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Kuru patlıcanları bir tencerede haşlayın.
Bulguru sıcak suyla ıslatın ve içine tuz ilave edip bekletin.
Uygun bir tavada soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından salça, bulgur, maydanoz, dereotu, karabiber ve tuzu ekleyerek kavurmaya devam edin.
Harcınız hazır olunca kuru patlıcanların içini doldurun.
Zeytinyağında kızartıp sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:146354 • adı:Çiğ Dolma (Denizli) • gönderen:sare eroğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:50