



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BULGUR DOLMASI

2 orta boy Soğan
2 büyük boy Biber
2 orta boy Domates
10 yemek kaşığı Tereyağı
1,5 su bardağı Duru Başbaşı Bulgur
2 yemek kaşığı Salça
1 tatlı kaşığı Tuz
1 yemek kaşığı Nane
2 tatlı kaşığı Kekik
1 tatlı kaşığı Kırmızıbiber
1+1/2 su bardağı Beyaz peynir (rendelenmiş)
3,5 su bardağı Su
1 adet Yumurta
2/3 su bardağı Yoğurt

Soğan, biber ve domatesleri doğrayın. Soğanı yağla kavurun, önce biber sonra domatesi ekleyip biraz daha kavurun.

Bulgur ve salçayı ilave edip iyice karıştırın. Tuz ve baharatların yarısını ekleyerek 5 dakika daha çevirin.

Ezilmiş veya rendelenmiş peyniri ilave edip karıştırın.

Peynir eriyince sıcak su ilavesiyle borcam tepsiye döküp 180 °C ısıtılmış fırına sürün.

Hafif suyunu çekince üzerine çırpılmış yumurta yoğurt karışımını gezdirin, kalan kırmızıbiber, nane ve kekiği serpererek tekrar fırına sürün.

Üzeri kızarıncaya fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.

