



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## FIRINDA BULGUR DOLMASI

- 2 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı bulgur
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı nane
- 2 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1,5 su bardağı beyaz peynir rendesi
- 3,5 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- 2/3 su bardağı yoğurt

Soğan, biber ve domatesleri doğrayın.

Soğanı yağda 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 fırın kabına döküp 180 derecede önceden ısıtılmış fırına sürün.

Hafif suyunu çekince üzerine çırpılmış yumurta ve yoğurt karışımını gezdirin.

Kalan kırmızı biber, nane ve kekiği serpererek tekrar fırına sürün.

Üzeri kızarıncaya fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.

