EKŞİLİ DOLMA (BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

200 gr. bulgur
250 gr. kuşbaşı et
3 adet kuru soğan
100 ml. Sıvı yağ
100 gr. tereyağı
2 yemek kaşığı salça
500 ml. ekşi su (turşu suyu)
500 ml. su

İlk olarak ekşili ve normal suda bulgur haşlanır.
Suyunu iyice çektikten sonra bulgurun bir süre demini alması beklenir.
Bir kap içerisinde unla yoğrulur.
Yoğrulmuş olan bulgurdan parçalar alınarak avuç içinde sıkılır ve bir kaba dizilir.
Yemeklik doğranmış olan soğanlar tereyağında ve sıvı yağda kavrulur.
Sırasıyla salça ve et, pul biberle birlikte katılarak kavurmaya devam edilir.
Kavurma işlemlerinden sonra, ekşi su ve sıcak su eklenir kaynamaya bırakılır.
Kaynadıktan sonra bulgur parçaları tane tane dizilerek yemeğin suyuna konur.
İlk 15 dk. yüksek ve sonraki 25-30 dk. ise kısık ateşte pişirilerek sıcak olarak servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:52836 • adı:Ekşili Dolma (Bayburt) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:51