EKŞİLİ KURU BİBER DOLMASI



30 Adet kurutulmuş dolma biberi
2 Adet iri kuru soğan
1 Baş sarımsak
2 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Su bardağı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 Tutam limon tuzu
1 Tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Çorba kaşığı kuru nane
1 Tatlı kaşığı nar ekşisi
3 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı tuz

Biber kuruları bol suda 10-15 dakika haşlanır.
Diğer taraftan tencereye zeytinyağı konur, ateşte kızınca ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır, kavrulur.
Üzerine yıkanmış süzülmüş bulgur eklenir, kavrulur.
Biber ve domates salçası, limon tuzu, şeker, kuru nane, karabiber ve tuz katılır, birkaç kez çevrilir.
En son 1 su bardağı su eklenir, su çekene kadar pişirilir. Dolma harcı ocaktan alınır, tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
Dolma harcı haşlanmış kuru biberlerin, ağzında 1 parmak boşluk kalacak şekilde doldurulur. Bırakılan boşluk birleştirip bastırarak kuru biberlerin ağzı kapatılır.
Dolmalar tencereye dizilir, üzerine nar ekşisi ve 2 su bardağı su gezdirilir, porselen tabak kapatarak orta ateşte 20 dakika pişirilir.
Ilık ya da soğuk olarak servise hazırlanır.

Not: Ekşili kuru biber dolması Gaziantep bölgesine ait yöresel bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 58 | Adı: Ekşili Kuru Biber Dolması | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:44