

Sosisli Bulgurlu Kırmızı Biber Dolması



Malzemeler (4-6 kişilik):

- 2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 3 tane büyük boy kırmızıbiber
- 1 adet ince doğranmış kuru soğan
- 3 adet sosis
- 1 su bardağı (200 gr) kalın bulgur
- 2 su bardağı (400 ml) su
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı ince doğranmış nane

Üzeri için:

- 1 çay bardağı (50 gr) rendelenmiş kaşar peyniri

Fırın kabını yağlamak için:

- 1 tatlı kaşığı (15 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Hazırlanışı:

Biberlerimizi ortadan ikiye ayırarak içlerini temizliyoruz ve kenara alıyoruz. Diğer tarafta **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tenceremizde eritip soğanlarımızı ekleyerek kavurmaya başlıyoruz. Ardından sosis ve bulgurumuzu ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Ölçülü suyumuzu, tuz ve karabiberimizi ekleyip karıştırıyoruz. Bulgur pilavımız pişince altını kapatıp üzerine nanelerimizi ilave ediyoruz. Biberlerimizin içini hazırladığımız bulgur pilavı ile doldurduktan sonra **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağladığımız fırın kabımıza diziyoruz. 180 derece fırında biberlerimiz pişene kadar yaklaşık 15 dk pişiriyoruz. Fırından çıkartman 3 dk evvel kaşar peynirlerimizi üzerlerine serpip süre sonunda fırından çıkarıyoruz. Sıcak olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Biberlerimizi fırından çıkardıktan sonra üzerlerine fırça ile **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı da sürerek çok daha lezzetli olacaktır. Eğer biberlerimizi yatay kullanmak istemezsek dik olarak ta doldurmamız mümkün. Ayrıca yeşil dolmalık biberler de kullanabiliriz. Sosis yerine sucuk da iyi bir tercih olacaktır.