



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIR DOLMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Acır (Şanlıurfa'ya özgü bir sebze) - 200 gr.
Yağlı parça veya kıyma et - 80 gr.
Pirinç - 60 gr.
Kuru soğan - 100 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Diş sarımsak - 3gr.
Pul biber - 5 gr.
Maydanoz - 20 gr.
Nane - 3 gr.
Sadeyağ - 10 gr.
Domates - 80 gr.
Karışık baharat - 5 gr.
Tuz - 3 gr.

iyice yıkanıp tepeleri halka şeklinde kesilen acırların içleri bir oyacak yardımıyla oyulur. Yıkanmış pirinç genişçe bir kabın içerisine konur, ince ince doğranan et veya kıyma salça, pul biber, tuz, baharat,yemeklik doğranan kuru soğan ve sarımsaklar ilave edilerek karıştırılır. Nane, maydanoz, yağ, su konularak karıştırılmaya devam edilir. Hazırlanan harç oyulmuş acırlara doldurulup ağızları dilim domatesler ile kapatılır. Pişirilecek olan tencereye dizilir ve en üste dolma taşı veya porselen tabak ile ağırlık verilerek üzerini kaplayacak kadar su ve tuz karıştırılarak ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilen dolmalar sıcak olarak, cacık veya koruk salatasıyla servis edilir.

