



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ DOLMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

750 gr yağlı parça veya kıyma et
1,5 kg dolmalık biber
1 kg dolmalık patlıcan
½ kilo domates
2 su bardağı pirinç
1 çorba kâsesi tane sumak
3 yemek kaşığı domates salçası
2 büyük soğan
1 baş sarımsak
4 yemek kaşığı pul biber
½ su bardağı sadeyağ
½ demet maydanoz
Yeterince su
Karışık baharat
Nane
Tuz

Sumağın üzerine su çekilerek ıslanması için bırakılır, patlıcan ve biberler oyulur. Bir tepsiye yıkanmış pirinç, yaklaşık iki cm uzunluğunda ince kıyılmış et ve yine ince kıyılmış soğan ve sarımsakla domatesin yarısı, kabukları soyularak küçük küçük doğranır. Bir bağ maydanoz yarım bağ nane de ince kıyılır hepsi bir araya getirilir. Üzerine salça, tuz, baharat, kırmızı biber, yağ ilave edilerek bir bardak suyla yoğrulur. Patlıcanlar, biberler üzerleri bir parmak boş kalacak şekilde doldurulur. Kalan domatesler ince dilinerek dolmaların üstüne kapak olarak konulur. Tencereye dizildikten sonra üzerine dolma taşları ya da ağır bir tabak kapatılır. Üzerine süzgeçten geçirilen sumak suyu ve üstüne çıkacak kadar tuzlu su ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Yeşil soğan ve cacıkla yenilir.

Not: Urfa ağzında eşkili dolma.

