



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ DOLMA (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Yarım kg. orta yağlı kıyma
250 gr. taze veya salamura üzüm yaprağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 ortaboy soğan
1 avuç kadar salor pestili
1 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Ekşi pestil küçük küçük doğranır. Bir kap içinde suya konularak ıslatılır. Karıştırılarak tamamen eritilir. Soğanlar küçük küçük yemeklik doğranır. Pirinç, kıyma, tuz, pul biber, salça, eritilmiş ekşi pestil ve bir çay bardağı su karıştırılarak dolma içi hazırlanır. Salamura yaprak kullanılacaksa, yaprağın tuzunun azaltılması ve sertliğinin giderilmesi için bir süre kaynat su içinde bekletilir ve sıkılarak sudan çıkarılır. Yapraklar tek tek alınarak, varsa kalın yerleri kesilerek çıkarılır. Ortasına iç konulan yapraklar uzun bir şekilde sarılarak dolma haline getirilir. Dolamlar, dibine yaprak serilmiş olan tencereye dizilir. Üzerine bir tabak kapatılır. Tencerenin kenarından yarım su bardağı su konur. Hafif ateşte pişirilirken, ara sıra tencerenin kenarından azar azar kaynamış su ilave edilir. Yapraklar yumuşayınca kadar pişirmeye devam edilir. Arzu edilirse, sarmalar piştikten sonra bir fırın tepsisine dizilir. Tencerede kalan su üzerine dökülerek fırınlanır.

Not: Ziyafetlerde ve bayram, düğün gibi özel günlerde Uzundere sofrasının başlıca yemeklerinden biridir. Erzurum genelinde de sevilerek yenilir. Özelliği, ince asma yapraklarının ve yemeğe hoş bir tat verilmesinde özel bir erik türü olan salor eriğinden yapılmış ekşi pestilin kullanılmasıdır.

