



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BİBER DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

15-20 tane dolmalık biber
1 tatlı kasığı sumak ekşisi

Tuz

İçerisinde:

250 g orta yağlı kıyma

1 baş soğan

1 su bardağı pirinç

3 yemek kasığı yağ

1 baş maydanoz

3 domates

3-4 yeşilbiber

1 yemek kasığı karışık salça

1 çay kasığı karabiber

1 yemek kasığı sumak ekşisi

1 tatlı kasığı nane

1 tatlı kasığı reyhan

1 tatlı kasığı kekik

Tuz

İçerisinde: orta büyüklükte bir soğan çok ince doğranır. Üzerine orta büyüklükte üç domates küçük küçük doğranır. Bir baş maydanoz doğandıktan sonra 1 yemek kasığı karışık salça, 3 yemek kasığı yemeklik yağ konur. 1 çay kasığı karabiber, birer tatlı kasığı nane, reyhan, kekik ve 1 yemek kasığı sumak ekşi ile yeterince tuz atılır. Üzerlerine 1 su bardağı pirinç ve 250 g kıyma konarak yogurur gibi karıştırılır.

Dolmalık biberlerin sap kısımları çekirdekleriyle birlikte çıkarılır. İçindeki çekirdekler çıkarıldıktan sonra yeterince iç doldurularak sap kısmıyla dolmanın ağzı kapatılır.

Bir tencerenin tabanına iki kat yaprak serildikten sonra dolmalar ağızları yukarıya gelecek şekilde dizilir ve dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konduktan sonra tuz atılır. Tencerenin kapagı kapatılarak ocaga konur. Pismeye yakın bir tatlı kasığı sumak ekşi sulandırılarak konur.

Yeterince dinlendirilen dolma susuz olarak tabaklara alınır ve öylece servis yapılır. Varsa yufka ekmege dürüm yapılarak yenir.

Not: Dolma yapımına uygun biberler çeşitlidir. En iyisi dış zarı olmayan, ya da dış zarı kolayca soyulanlarıdır. Bilinen dolmalık biberlerin yanı sıra sivri biberlerin kalın olanları ve salçalık kırmızıbiberler dolma yapımında kullanılmaktadır.