



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ HAVUÇ DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10 tane havuç
1 yemek kasığı kırmızıbiber
1 yemek kasığı karabiber
1 tatlı kasığı sumak ekşisi
Tuz
İçerisinde:
250 g orta yağlı kıyma
1 baş soğan
1 su bardağı pirinç
3 yemek kasığı yağ
1 bağ 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 bağ 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. Orta boy, ya da biraz daha kalınca havuçlar soyulduktan sonra yıkanır ve bir oyacakla dikkatle oyulur; çünkü havuç gevrek bir sebze olduğundan yırtılabilir. Havuç oyma işi ustalık ister. Havuç tatlı bir sebze olduğundan Maraslıların sirimen dediği tatlımsılığı ortadan kaldırmak için havuçların içlerine hafif kırmızıbiber ve karabiber serpilir. Havuçlara piserken patlamayacak kadar iç doldurulur. Ağızları bağ yapraklarıyla kapatılır. Tabanına iki kat yaprak serilmiş bir tencereye dikey olarak dizilen dolmaların dağılmamaları için üzerlerine bir sarma tası ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Hafif tuz atılarak ocakta pisirilir. Pismeye yakın 1 tatlı kasığı sumak ekşi sulandırıldıktan sonra tencereye konur. Havuçlar yumuşayınca tencere ocaktan indirilir.