



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİKLİ ACUR DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1.5 kg dolmalık acur
İçi için:
400 g kıyma
2 bardak firik (yarmadan yapılır)
1 bardak bulgur
1 orta boy kuru soğan
20 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
½ çay kaşığı karabiber
½ ya 1 çay kaşığı kırmızı biber (isteğe göre artırılabilir)
½ çay kaşığı yenibahar
½ çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı nar ekşisi ya da limon suyu (arzu edilirse)

Acurun üst kısmından bir kapak kesilerek acı olup olmadığı kontrol edilir.
Tek parça halinde (ki genelde bu şekilde yapılır) ya da boyuna ikiye kesilir.
Kenarları yarılmadan dikkatle oyularak içine tuz ve karabiber sürülür.
Soğan ve sarımsaklar çok ince doğranır.
Diğer malzemelerle iyice karıştırılır.
Ağızına kadar sıkıca doldurmamak kaydıyla acurlara dikkatle doldurulur.
Ağız kısımlarına dilim domates ya da asma yaprağı kapatılır.
Tencerenin altına yaprak ya da kırıntısız kemik yerleştirilir.
Kapakları yukarı gelecek şekilde ya da yatay olarak tencereye dizilir.
Bulgur ve firiğin hacmi kadar su ilave edilir.
İsteğe göre nar ekşisi ya da limon suyu ilave edilir.
Dolmaların üzerine tabak gibi bir ağırlık kapatılarak kısık ateşte pişirilir.
Ortalama 230 dakika kadar pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Gaziantep ve Kahramanmaraş yöresine özgü bir etli dolma çeşididir. Firik yoksa sadece bulgurla hazırlanabilir. Pişme süresi piriçli dolmalara göre daha kısadır. İçi hazırlarken 1-2 kaşık zeytinyağı ilavesi lezzetini artırır. Bu iç çeşitli yapraklara sarılarak da kullanılır. Eğer yoğurt ya da sarımsaklı yoğurtla servis yapılacaksa pişirirken ekşi ilavesi yapılmaz. Salata ile de servis yapılabilir.



© lezzetler.com tarif no:97598 • adı:Fırıklı Acur Dolması (Kahramanmaraş) • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:21.09.2024 - 02:46