



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İLİSIRA DOLMASI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

yarım yağlı kuzu 600 gr.  
bulgur pilavlık 2 su bardağı  
kemer patlıcan 3 adet  
kuru soğan 2 adet  
sivri biber 2 adet  
tereyağı 3 çorba kaşığı  
domates salçası 3 çorba kaşığı  
maydanoz 1 demet  
yoğurt süzme 1 kase  
kırmızı biber 1 tatlı kaşığı  
karabiber 1 çay kaşığı  
tuz 1 tatlı kaşığı  
sarımsak 1 baş

Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı ile 1 çorba kaşığı salça karıştırılarak kızartılır. Ayrı bir tepsiye kıyma, bulgur ve diğer malzemeler karıştırılarak 2 dakika elimiz ile ovulur. Hazırlanan dolma içi el içinde yuvarlanarak daha önceden 1 cm x 10 cm ebadında dilinmiş olan ince patlıcanlar el içinde yuvarlanan oval şeklindeki harcın dışına uzun şekilde konur ve tencereye yerleştirilir. Daha sonra üzerine yeteri kadar et suyu dökülerek 20 dakika normal ateşte pişirilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra daha önce hazırlanmış olduğumuz sarımsaklı yoğurt üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.

Not: Karaman ile Yollarbaşı kasabasına özgü bir yemek çeşididir. Özellikle düğünlerde ikram edilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.06.2022