



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIKLI DOLMA (BİTLİS)

Bitlis Valiliği

Yöremizin özelliğini taşıyan yemeklerden biri de katıklı dolmadır. Katık yöremizde yoğurt anlamına gelmektedir. Yapılışı şu şekildedir; Fazla tatlı olmayan büyük bal kabakları soyulduktan sonra karpuz gibi değil de aksine olarak ortadan ikiye ayrılır. İçi temizlenir keskin bir çakı ile 2 veya 3 mm kalınlığında sarma çekilir. Çekilen bu sarma geniş bir sini veya buna benzer kapta tuzlanarak güneşte veya sobanın kenarında 1 saat ısıtılır. Böylece kabak sarma yapılabilecek duruma gelir diğer tarafta yeterli miktarda orta yağlı koyun eti makine da iki defa çekildikten sonra aynı miktarda ince bulgurla karıştırılır. Etle birlikte bir baş soğan, 2-3 adet yeşil biberle çekilir. Etle bulgura tuz biber, yabani reyhanda karıştırılarak iyice yoğrulur.

Bu hamur küçük parçalara ayrıldıktan sonra üç katlı kabakla sarılıp avuç içinde sıkıldıktan sonra gelişi güzel bir tencereye atılır. Ağzına ters şekilde bir tabak ve üstüne ağır bir cisim konulur. Başka bir yerde kaynatılmış su dolmanın üzerine konulur. Dolma çabuk piştiğinde kaynarken tabak kaldırılarak kabağın pişip pişmediği kontrol edilir ve pişmişse hemen tencere ateşten indirilir. Suyu süzülür yarım saat bekledikten sonra üzerine sarımsak ile yoğurt, kırmızı biberle kızartılmış sade yağ döküldükten sonra servis yapılır.

