NAKIŞLI DOLMA (GAZİANTEP)

https://gaziantepmutfagi.org

10 adet küçük dolmalık patlıcan
10 adet küçük dolmalık kabak
5 adet dolmalık yeşil veya kırmızıbiber
5 adet orta boy domates
400 g yağlı kıyma
2 bardak pirinç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet soğan
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 adet limonun suyu (veya 3 yemek kaşığı koruk ekşisi veya 1 kaşık sumak ekşisi)

Karışık dolma, alacalı renkli olduğu için nakışlı dolma olarak da anılır.
Bu dolma, pirinç yerine bulgur ile de yapılabilir.
Tarifte olmamasına rağmen, istenirse yaprak sarma da nakışlı dolmaya eklenebilir.
Zevkinize göre, dolmalık sebzelerin oranlarını istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.
Sebzelerin içlerini oyun ve yıkayın.
Kabakların içine arzuya göre biraz tuz ve karabiber sürün.
Sarımsağı dişlerine ayırın ve ayıklayın.
5-6 diş sarımsağı bütün olarak ayırarak, kalan sarımsakları ve soğanı ince ince doğrayın.
Pirinci soğuk suda yıkayın.
Kıymayı, pirinç, birer yemek kaşığı domates ve biber salçası, kıyılmış soğan ve sarımsak, bir tatlı kaşığı tuz ve baharatlar ile karıştırın.
Karışıma yarım bardak su ekleyin ve harcı iyice karın.
İsterseniz, su yerine, oyulan domateslerin içini sıkarak çıkan domates suyunu da koyabilirsiniz.
Oyulan sebzelere harcı çok bastırmadan doldurun.
Ağızlarına birer parça domates dilimini kapak gibi koyun.
Tencereye alta kabaklar, üste patlıcan, biber ve domates olarak dizin.
Dilerseniz birkaç yaprak veya pancar sarması da ekleyebilirsiniz.
Kalan sarımsakları bir tatlı kaşığı tuzla dövün ve kalan domates salçasıyla karıştırın ve bir bardak su ile sulandırın.
Dolmaların üstüne dökün.
Dolma taşı veya cam bir tabağı ters olarak sarmaların üstüne yerleştirin.
Gerekirse sarmaların yüzüne çıkacak kadar biraz daha su ilâve edebilirsiniz.
Kapağını kapatın, kısık ateşte 45-50 dakika, suyunu büyük oranda çekip yumuşayana kadar pişirin.
Pişme tamamlanmadan 15 dakika önce limonun suyunu veya sumak ekşisini ilâve edin.
Ateşten aldıktan sonra servis yapmadan önce 10-15 dakika kadar demlendirin.

NOT: Kış aylarında nakışlı dolmayı kuruluklarla yapabilirsiniz. Kuru patlıcan, kabak ve acuru dolmalık hazırlamak için bir gece önceden ayrı ayrı tencerelerde, üstüne denk gelecek kadar suyla bir taşım haşlayın, soğutun, süzün ve üstüne tekrar soğuk su ekleyin, hepsini sabaha kadar bekletin. Kuru biberi hazırlamak için ise haşlamadan üstüne kaynar sıcak su dökün, sabaha kadar bekletin. Ertesi gün, yumuşamış olan kurulukların içlerini doldurun.



© lezzetler.com tarif no:86372 • adı:Nakışlı Dolma (Gaziantep) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:43