



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIR ANNAZİĞİ

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağsız kıyma et
2 kg acır
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı yağ
1 kâse sarımsaklı yoğurt
Tuz
Karabiber

'Acır'lar yıkanarak üst kapakları açılır, acı olmasın diye tadına bakılır. İçi, kabak dolmasından daha kalın olacak şekilde oyulur. Tencerenin içine yağ konularak altı yakılır. Kızgınlaşan yağın içerisine acurlar atılarak soluncaya kadar kızartılır. Diğer taraftan kıyma et önce suyla pişirildikten sonra yağ ilave edilerek kavrulmaya başlanır. Daha sonra çok ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ilave edilerek ateşten alınır. Oyulmuş kızartılmış 'acır'ların içi hazırlanmış kıyma ile doldurulur ve kıymaların dışarı taşmasını önlemek için dolma gibi birinin önü diğerinin arkasına gelecek şekilde tencereye dizilir. Bir kaşık salça iki bardak suda kaynatılır acurların üzerine dökülür. 'Acır'ların hareket etmemesi ve içlerinin boşalmaması için üzerine ters olarak bir tabak kapatılarak ateşe konulur. Kaynara geçince altı kısılarak kısık ateşte pişirilir. Suyu tamamen çekilerek kendi yağında bırakılır ve servis tabağına alınır. Bazı evlerdeki farklı bir pişirilme şekli ise kıymasına soğan yerine az miktar pirinç konularak salçasız pişirilmesidir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp beyaz pirinç pilavıyla yenilir.

Not: Acır(Acur) Urfa'da Arapça ʔaynʔ harfiyle söylenir. Bostandan yeni toplanmış küçük patlıcan ve kabakla da yapılır. Bu yemeğe Birecik'te nazik, Arap etkisi bulunan bölgelerde kabakla yapıldığının benzerine şihlmaşî denilmektedir.

