



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIR DOLMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

3 kg acır
1 kg yağlı parça veya kıyma et
1 çorba kâsesi pirinç
1 adet büyük boy soğan
3 yemek kaşığı domates salçası
5-6 diş sarımsak
4 yemek kaşığı pul biber
1 demet maydanoz
½ demet nane
½ çay bardağı sadeyağ
2 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı karışık baharat
Yeterince su

Acırlar bol suyla yıkanıp tepeleri halka şeklinde 1 uz kesilir ve oyacakla oyulur. Keserken tadına bakmak gerekir çünkü acı çıkabilir. Bir tepsiye pirinç yıkanarak konulur. İnce, iki cm. uzunluğunda doğranan et, salça, pul biber, tuz baharat ince doğranmış soğan ve sarımsaklar ilave edilerek iyice karıştırılır; daha sonra maydanoz ve nane ilave edilip bir bardak su ve yağ konularak karıştırılmaya devam edilir. Bu şekilde hazırlanan harç, oyulmuş acırlara doldurulup ağızları ince dilinmiş domateslerle kapatılır ve birinin dibi diğerinin ağızını kapatmak suretiyle, sıra halinde genişçe bir tencereye dizildikten sonra üzerine dolma taşı ya da bir tabak kapatılır. Üzerini kaplayacak kadar suya bir tatlı kaşığı tuz karıştırılıp tencereye ilave edilir ve tencerenin ağız kapatılarak ateşin üzerine bırakılır. Hafif ateşte, suyunu çekinceye kadar pişirildikten sonra ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır, cacık veya koruk salatasıyla yenilir.

Not: Acır. Urfa ağzında Arapça (ayn)'la acır şeklinde söylenir. Kurutulmuş acır da haşlanarak aynı şekilde yapılabilir.

