



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU ACUR DOLMASI (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özsabuncuoğlu

- 20 tane dolmalık küçük boy taze acur
- 10 tane dolmalık biber
- 2 tane domates
- 250 gr. yağlı kıyma
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 3-4 baş soğan (orta boy)
- 1 baş kuru sarımsak
- 1 yemek kaşığı dolusu domates salçası
- 1 yemek kaşığı dolusu biber salçası
- 1 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- 1 limon suyu veya 1 yemek kaşığı sumak ekşisi

Acur ve biberler oyulur, acurun içi kazınarak etli kısmının fazlası alınır. Domatesler küp şeklinde dolmaların ağızına sığacak ölçüde doğranır.

Diğer tarafta kıyma, bulgur, doğranmış soğan, doğranmış sarımsak, domates ve biber salçası, toz biber, karabiber, yeterince tuz birbirine iyice karıştırılır.

Oyulmuş acur ve biberler. Patlıcan Dolmasında olduğu gibi, yarıdan biraz fazla, bastırılmadan doldurulur. Ağızlarına doğranmış domatesler konarak kapatılır.

Doldurulan dolmalar, yatık ve dairesel bir şekilde tencereye dizilir. Bu dizişte bir dolmanın dibinin, diğerinin ağızını kapatmasına dikkat etmek gerekir. 1 bardak su 1 t.k. tuz ile karıştırılarak dolmanın üzerine gezdirilir.

Dolmaların üzerine ters çevrilmiş bir tabak kapatılarak, tencerenin ağzı kapalı bir şekilde kaynamaya bırakılır.

Dolma kaynamaya başlayınca, kısık ateşte 1 saat kadar pişirilir, ineceğine yakın limon suyu veya sulandırılmış sumak ekşisi, dolmanın üzerine gezdirilir ve 10 dakika da öyle kaynatılır. Ateşten alınır, 5-10 dakika dinlendikten sonra servis yapılır.

Not: Tüylü acurların içinde, tadı acı olanları vardır. Dolma yapılacak acurların oyulması sırasında başları kesilirken kesilen parça dil ucuna değirerek acurun acı olup olmadığı anlaşılır. Acı acurlar böylece ayıklanarak atılır.



