



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇELEM DOLMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

10 adet çelem
300 gr kıyma
1 su bardağı pirinç
1 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağı
Tuz
Kırmızı pul biber
Maydanoz

Çelemleri temizleyip yıkayın. Dolma oyacağı ile dibi açılmadan oyun. Su dolu bir kaba koyun. Diğer tarafta kıyma, yıkanmış pirinç, sıvı yağ, kıyılmış maydanoz, salça, küçük doğranmış kuru soğan, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi bir fincan su ilavesi ile yoğurun. Oyulan çelemleri, sudan çıkararak doldurun ve tencereye dizin.

Üzerine tereyağını parçalar halinde koyun.

Aralarından gözükecek kadar sıcak su koyun ve tuz atıp ağır ateşte pişirin.

Çelem oyularak doldurulabileceği gibi, çok hafif haşlanarak dilimlenip hazırlanan dolma içi ile yan yana, birbirine yapıştırılarak tencerenin dibine dizilip de pişirilebilir. Ya da yıkanan çelem ortadan ikiye kesilir, ikisinin de içi oyulur.

Biri dolma içi ile doldurulur diğeri üzerine kapatılır. İçinden çıkan çelem parçaları tencerenin boşluklarına yerleştirilerek pişirilir.

Not: Eski dönemlerde çelemin şifalı bir bitki olduğuna inanan halk, bu bitkiyi bulabildiği dönemde toprağa gömerek saklayıp sezon boyu kullanırmış. Çorbası, pilavı, dolması ve sulu yemeği yapılarak çeşitli şekillerde değerlendirilmiştir. Dolma yaparken eğer kıyma yok ise kıymanın yerine haşlanmış kahverengi mercimek kullanıldığı olmuştur.



