DOLMA (ŞANLIURFA)

3 adet orta boy kuru soğan
3 adet orta boy domates
1/2 demet maydanoz
1/2 kg parça koyun veya kuzu eti (esası yağlı et olmasıdır)
200 gr pilavlık bulgur
3 çorba kaşığı isot
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı domates salçası
Ekşi olarak 1/2 kahve fincanı nar pekmezi ve 2 limon (veya bu ekşiliği karşılayacak miktarda koruk suyu ya da uygun görülecek herhangi bir ekşi)
25 adet orta boy dolmalık kabak
2 çorba kaşığı sadeyağ

Soğan, domates, maydanoz ufak doğranır. Fındık kadar doğranan etle birlikte bulgur, isot, tuz, tarçın, salça, ekşi ve 2 bardak su bir kaba konularak karıştırılır. Kabağın içi oyularak, sıkıştırmadan, hazırlanan iç doldurulur. Tencereye ağzı yukarı gelecek şekilde dizilir. Veya iki kabağın ağzı birbirine bitiştirilerek yatık olarak dizilir. Sadeyağ ve dolmaların üzerine çıkacak kadar (yaklaşık 7,5 su bardağı) su ilave edilerek orta ateşte normal tencerede 50-55 dakika pişirilir. Dolmanın suyunu pişirileceği tencerenin cinsine (düdüklü, çelik vs.) bağlı olarak ayarlamak en doğru olanıdır.

Not: Dolma denilince kabak dolması anlaşılır. Ancak yukarıda anlattığımız etli karışım hazırlanıp patlıcan, biber doldurularak dolma yapılabilir. Böyle yapılan dolmalar malzemenin adı eklenerek adlandırılır. "Şsot dolması", "balcan dolması" gibi. Bunların içlerine karışım aynıdır, değişmez. Ekşi olarak nar pekmezi ve limon suyu yerine bu karşılayacak miktarda koruk suyu ya uygun görülecek herhangi bir ekşi kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:139558 • adı:Dolma (Şanlıurfa) • gönderen:Kayıtcı • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:15