



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖŞ DOLMASI (MARMARİS MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 adet oğlak döşü/ön kolu. Oğlağın tercih edileni, bir yaşında ve 10-15 kg. ağırlığında olanıdır.

Zeytinyağı

Bal

İç malzemesi:

İç yağ/gömlük yağı (Bağırsakları saran yağ)

Yarım ya da 1 adet oğlak ciğeri ya da 250 gr. kuşbaşı et

250 gr. kadar pirinç

1 adet kuru soğan

Karabiber

Tuz

Su

Kuşüzümü

Karabiber

Kimyon

Sos malzemesi:

Zeytinyağı

Salça

Döş, içine zeytinyağı ve bal sürülerek bir gün dinlendirilir.

Soğan ve ciğer doğranır, pirinç yıkanır, süzülür. Ocağa alınan bir tavada iç yağ eritilir. Yağda önce soğan sonra ciğer, ciğerin ardından da pirinç kavrulur. Genelde susuz kavru lan pirince çok az sıcak su da ilave edilebilmektedir, baharatlar ilave edilir.

Kavru lan iç malzeme, döşün içine fazla sıkışık olmayacak şekilde doldurulur.

Doldurma işlemi tamamlanınca döşün, açık kısmı iğneyle dikilip kapatılarak, sığabileceği büyüklükte bir tencereye yerleştirilir. Döşün üzerine çıkmayacak şekilde az sıcak su eklenir.

Tencerenin üstü kapatıldıktan sonra ocakta ya da taş fırında 2,5-3 saat kadar haşlanır.

Haşlanınca ocaktan alınır, biraz dinlendirilir. Sonra toprak bir kap içine aktarılır. Servis edileceği zaman zeytinyağı ve salçayla sos hazırlanır. Bu sos dolmanın üzerine sürülür.

Bu sefer üzeri açık olarak tekrar fırına verilir. Üzeri kızarınc a fırından çıkarılır.