



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖŞ DOLMASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

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

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

Sos malzemesi:

1-2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı karabiber

1-2 adet domates, biber (döşün yanında pişirmek için)

Döş, kasaptan hazır olarak alınır ya da evde kesilen oğlaktan çıkarılır. Döş temin edildikten sonra iç malzemesi hazırlanır. 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. 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. Karabiber ve tuz serpilir.

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 tereyağı, salça, yoğurt ve karabiberle sos hazırlanır. Bu sos dolmanın üzerine sürülür.

Dolmanın üzerine, birkaç parça tereyağı atılır, etrafına, doğranmış domates ve bütün biberler dizilir. Bu sefer üzeri açık olarak tekrar fırına verilir. Üzeri kızarıncaya fırından çıkarılır. Kızartma işlemi, tavada yağ eritmek suretiyle ocakta da yapılabilmektedir.

Servis ederken yanında, evlerde mevsim salatası, restoranlarda haşlama ya da kızarmış patates verilir.

Not: Kaburga dolması ve surha/sura olarak da bilinen döş dolması, evlerde eskiden Kurban Bayramı, Hidrellez, düğün gibi önemli günlerde yapılan geleneksel et yemeklerinden biridir. Günümüzde daha çok çarşı mutfağı kapsamında belli lokanta ve restoranlar tarafından taş fırınlarda yapılan ve talep gören tatlıdandır.



© lezzetler.com tarif no:131268 • adı:Döş Dolması (Muğla) • gönderen:kazak • indirme tarihi:25.04.2025 - 05:12