



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ DOLMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yağlı parça et veya kıyma et - 80 gr.
Dolmalık biber - 100 gr.
Dolmalık patlıcan - 100 gr.
Domates - 100 gr.
Pirinç - 60 gr.
Sumak - 5 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Kuru soğan - 100 gr.
Sarımsak - 3 gr.
Pul biber - 5 gr.

Patlıcan ve biberlerin içleri oyulur. Sumaklar suda ıslatılır. Yıkamış pirinç, kuşbaşı doğranmış et, yemeklik doğranmış soğan, sarımsak, kabukları soyulup ince doğranan domatesin yarısı,ince ince doğranmış maydanoz ve nane genişçe bir kabın içerisine konulur. Salça, baharat, kırmızıbiber, yağ vesu ile ilave edilerek bütün malzemeler iyice yoğrulur. Patlıcanlar, biberler üzerleri bir parmak boş kalacak şekilde yoğurulan harç ile doldurulur. Kalan domatesler dilimlenerek dolmaların üzeri kapatılır. Dolma taşı veya porselen bir tabak ile dolmaların üzerine ağırlık yapılır. Suya bırakılan sumaklar süzgeçten geçirilerek suyu, tuz ve su ilave edilerek hafif ateşte pişirilen ekşili dolma yeşil soğan veya cacık ile servis edilir.

