ETLİ BİBER DOMATES PATLICAN VE KABAK DOLMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

3-4 adet düzgün patlıcan
6-7 tane dolmalık biber
1-2 yemek kaşığı domates salçası
8-10 tane küçük domates
2-3 yemek kaşığı tereyağı
3-4 tane kabak
6-7 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Su
İçi için:
500 gr yağlı kıyma (et, yağsız ise 100 gr kuyruk yağı çektirilerek karıştırılır)
1 büyük baş soğan
2 su bardağı baş bulgur
½ su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Reyhan
Kıyılmış maydanoz

Yıkanmış kemikleri tencereye koyup yağla çevirin, salçasını koyup su ilave ederek normal boyutta bir tencerede 1,5-2 saat, düdüklü tencerede 30 dakika pişirerek salçalı et suyu çıkarın.
Patlıcan, biber ve domatesleri yıkayın.
Patlıcan ve kabağı 5-6 cm uzunluğunda kesin ve içlerini oyun. Biberleri de oyun. Domateslerin içlerini çay kaşığı ile çıkartıp hamura doğrayın.
Sebzeleri tereyağında nar gibi kızartıp bir tabağa alın. Domates hariç. Kızaran sebzeleri soğumaya bırakın. Bu arada 1 baş kuru soğanı, küçük küçük doğrayın.
Çukur, geniş bir kapta soğanla birlikte kıyma, bulgur, yıkanmış pirinç, salçalar, tuz, baharatlar, kıyılmış maydanoz ve reyhanı az su (bir fincan kadar) ile iyice yoğurun.
Hazırlanan sebzelerin içlerini, tek tek doldurup bir tencereye düzgünce dizin. En üste bir sıra doldurulmuş domatesleri yerleştirin. Üzerine bir tabak ters çevrin.
Hazırlanan et suyunu, kaynar halde iken dolmaların üzerine boşaltın. Et suyunun miktarı dolmaların arasından görünecek kadar olmalıdır. Önce harlı, kaynamaya başlandıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirin.
Ateşten alınan dolma tenceresinin kapağını açmadan en az 30 dakika dinlendirin. Tencereyi kendinden geniş ve biraz çukurca olan bir tepsiye ters çevirerek boşaltın.
Daha sonra servis yapın.

Not: Etli karışık dolmayı; cacık, ayran ve hoşaf ile servis yapın. Etli dolmalar, karışık olarak yapılabildiği gibi, tek tek yaprak ilavesi ile de yapılabilir. Sebze ağırlığına göre isim alır. Malatya (yaz mevsiminin) sebze dolmalarını diğer yörelerin dolmalarından ayıran en önemli özellik, sebzelerin tereyağında kızartılması ve iç harcının bulgur ağırlıklı olmasıdır. Yemeğin baharatında kullanılan reyhan ve pul biber ise Malatya'ya özgüdür. Dolma ile yoğurt tüketimi sonradan girmiştir. Malatya'daki yemek alışkanlıklarında yoğurt; genelde yoğurt olarak değil, ayran veya cacık yapılarak tüketilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:171197 • adı:Etli Biber Domates Patlıcan ve Kabak Dolması (Malatya) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:22.05.2024 - 20:35