



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DOMATES DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1,5 kg orta boy domates
1 tatlı kasığı sumak eksisi

Tuz

İçi için:

250 g orta yağlı kıyma

1 baş soğan

1 su bardağı pirinç

3 yemek kasığı yağ

1 baş maydanoz

3 domates

3-4 yeşilbiber

1 yemek kasığı karışık salça

1 çay kasığı karabiber

1 yemek kasığı sumak eksisi

1 tatlı kasığı nane

1 tatlı kasığı reyhan

1 tatlı kasığı kekik

Tuz

İçi için: orta büyüklükte bir soğan çok ince doğranır. Üzerine orta büyüklükte üç domates küçük küçük doğranır. Bir baş maydanoz doğandıktan sonra 1 yemek kasığı karışık salça, 3 yemek kasığı yemeklik yağ konur. 1 çay kasığı karabiber, birer tatlı kasığı nane, reyhan, kekik ve 1 yemek kasığı sumak eksisi ile yeterince tuz atılır. Üzerlerine 1 su bardağı pirinç ve 250 g kıyma konarak yogurur gibi karıştırılır. Domatesler yıkandıktan sonra sap kısımlarından birer kapak açılarak oyacakla içleri oyulur. Sonra oyulan yerlere gevsek olarak iç doldurulur. Daha sonra baş yapraklarıyla ağızları kapatılır. Bir tencerenin tabanına, dolmalar tabana yapışmasın diye iki kat yaprak serilir. Dolmalar dikey olarak tencereye dizilir. Dolmaların dağılmalarını önlemek için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pisirilir. Pismeye yakın su ile sıvılaştırılmış sumak eksisi konur. Yeterince dinlendirilen dolmalar tabaklara alınarak servis yapılır.