



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10 tâne patlıcan
1 tatlı kasığı sumak ekşisi
Tuz
İç i için:
250 g orta yağlı kıyma
1 baş soğan
1 su bardağı pirinç
3 yemek kasığı yağ
1 bağ maydanoz
3 domates
3-4 yeşilbiber
1 yemek kasığı karışık salça
1 çay kasığı karabiber
1 yemek kasığı sumak ekşisi
1 tatlı kasığı nane
1 tatlı kasığı reyhan
1 tatlı kasığı kekik
Tuz

İç i için: orta büyüklükte bir soğan çok ince doğranır. Üzerine orta büyüklükte üç domates küçük küçük doğranır. Bir bağ 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 ekşi ile yeterince tuz atılır. Üzerlerine 1 su bardağı pirinç ve 250 g kıyma konarak yogurur gibi karıştırılır. Dolma için orta boydan daha küçük patlıcanlar seçilir. Patlıcanlar yıkandıktan sonra yeşil kısımları elle kavlatılır. Sonra baş kısımları bıçakla kesilerek dolma ağız kapatmak üzere suya ıslanır. Suda, ger denilen siyah bir renk oluşur. Patlıcanlar bir oyacak yardımıyla olabildigince ince oyulur. Oyulan patlıcanlar da aynı legene alınarak geri çıkartılır, kendisi beyaz kalır. Oyulan patlıcanların iç i, zeytinyağında kızartılmak üzere saklanır, ya da kurutulur. Geri çıkan patlıcanların iç i dolma iç iyle gevsek olarak doldurulur. Sıkı doldurulursa pisme sırasında dolma yarılır. Pisme sırasında iç i dolmadan çıkmaması için ağızları patlıcanların baş kısımlarıyla kapatılır. Tencerenin tabanına tutmaması için bir iki kat yaprak serildikten sonra dolmalar tencereye dikine dizilir. Gerekiyorsa dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da bir porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Tuz atılır. Ocaga alınarak kısık ateşte pisirilir. Pismeye yakın, suyla sıvılaştırılmış bir tatlı kasığı sumak ekşi konur. Pisen dolmalar yeterince dinlendirildikten sonra tabaklara alınır.

Not: Maraş usulü dolmaların hiç birinde dolmaların üzerine yogurt konmadığı gibi tabaga dolmanın suyundan da konmaz. Dolmalar varsa yufka ekmege dürüm yapılarak yenir.