



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SALATALIK DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10-12 tane salatalık

1 tatlı kasığı sumak eksisi

1 yemek kasığı karabiber

Tuz

İç i için:

250 g orta yağlı kıyma

1 baş soğan

1 su bardağı piring

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 eksisi

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 eksisi ile yeterince tuz atılır.

Üzerlerine 1 su bardağı piring ve 250 g kıyma konarak yogurur gibi karıştırılır.

Salatalıklar güzelce yıkanır. Baş kısımları kesilerek kapak yapılmak üzere ayrılır.

Bir oyacak yardımıyla salatalıklar olabildigince ince oyulur. İçlerine karabiber serpilir.

Oyulan salatalıklara gevsek olarak iç doldurulur, ağızları kapatılarak; tabanına iki kat yaprak serilen bir

tencereye dikey olarak yerleştirilir. Dağılmamaları için üzerlerine bir sarma taşı ya da porselen tabak konur.

Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Hafif tuz atıldıktan sonra kapagı kapatılarak pisirilir. Pismeye yakın su ile sıvılastırılmış sumak eksisi konur.