



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÄ°RÄ°KLÄ° ACUR DOLMASI (GAZÄ°ANTEP)

500 gr. yaÄŸiÄ± kÄ±yma
1 yemek kaÄŸÄ±ÄŸÄ± domates salÄŸsasÄ±
1 yemek kaÄŸÄ±ÄŸÄ± biber salÄŸsasÄ±
250 gr. bulgur
250 gr. firik
2 kg. acur
2 baÄŸ kuru soÄŸan
1 baÄŸ sarÄ±msak
KÄ±rmÄ±zÄ±biber, karabiber, tuz
Yeteri kadar su

Acurlar yÄ±kanÄ±r, baÄŸlarÄ± kesilir, acurun acÄ± kÄ±smÄ± gidene kadar oyulur (oyulurken dile deÄŸdirilerek acÄ±sÄ±na bakÄ±lÄ±r). Oyulan acurlarÄ±n iÅşine karabiber ve tuz karÄ±ÅŸÄ±mÄ± sÄ±rÄ±lÄ±r. Bir leÄŸen iÅşine bulgur, firik, et, salÄŸsalar, ince doÄŸranmÄ±ÄŸ soÄŸan ve sarÄ±msaklar, tuz, kÄ±rmÄ±zÄ±biber ve karabiber konarak biraz yoÄŸurulur. HazÄ±rlanan bu iÅş, acurlarÄ±n iÅşine yarÄ±sÄ±nÄ± biraz geÄŸecek ÄŸekilde doldurulur. Ä±nceden kesilmiÄŸ acur baÄŸlarÄ± ile doldurulmuÄŸ acurlarÄ±n aÄŸzÄ± kapatÄ±larak tencereye dizilir. DolmanÄ±n yÄ±zÄ±ne ÄŸÄ±kacak kadar su konur. Suyuna bir parÄŸa tuz atÄ±lÄ±r ve ocaÄŸa konur. Kaynamaya baÄŸladÄ±ÄŸÄ±nda ocak kÄ±sÄ±lÄ±r; dolma kÄ±sÄ±k ateÄŸte piÄŸirilir. Servise sunulur.

