



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FÄ°RÄ°KLÄ° ACUR DOLMASI (GAZÄ°ANTEP)

GÄ¼neÄŸin ve AteÄŸin TadÄ±  
Gaziantep Ticaret OdasÄ±

30 adet tÄ¼ylÄ¼ acur (kÄ¼ÅŞÄ¼k boy)  
300 g yaÄŸiÄ± kÄ±yma  
1 bardak firik  
16 bardak bulgur  
2 yemek kaÄŸÄ± zeytinyaÄŸÄ±  
1 adet bÄ¼yÄ¼k kuru soÄŸan  
1 baÄŸ sarÄ±msak  
1 yemek kaÄŸÄ± domates salÄŸasÄ±  
1 yemek kaÄŸÄ± biber salÄŸasÄ±  
1 yemek kaÄŸÄ± pul kÄ±rmÄ±zÄ±biber  
1,5 tatÄ± kaÄŸÄ± tuz  
1 ÄŸay kaÄŸÄ± karabiber  
1 adet limonun suyu

AcurlarÄ± yaÄ±kayÄ±n ve baÄŸ tarafÄ±nÄ± kesip kapak olarak ayÄ±rÄ±n, iÄŸlerini oyun. SoÄŸan ve sarÄ±msaklarÄ± ince ince kÄ±yÄ±n. Ä°Åşine kÄ±yma, firik, bulgur, domates ve biber salÄŸasÄ±, kÄ±rmÄ±zÄ±biber, karabiber ve tuzu ekleyip iyice karÄ±ÅŸtÄ±rÄ±n.

AcurlarÄ±n iÄŸine yarÄ±dan az fazla iÄŸ koyun ve ayÄ±rdÄ±ÄŸÄ±nÄ±z kapakÄ± acur iÄŸi ile aÄŸzÄ±nÄ± kapatÄ±n. Tencereye aÄŸzÄ±nÄ± yukarÄ± gelecek ÄŸekilde dÄ¼zgÄ¼nce dizin. DolmalarÄ±n Ä¼stÄ¼nÄ¼ porselen bir tabak veya dolma taÄŸÄ± ile kapatÄ±n ve ancak dolmalarÄ±n Ä¼stÄ¼ne ÄŸÄ±kacak kadar sÄ±cak su ilÄŸve edin.

Tencerenin aÄŸzÄ±nÄ± kapatÄ±n, altÄ±nÄ± ÄŸnce yÄ¼ksek aÄŸÄ±, kaynama noktasÄ±na gelince ateÄŸi kÄ±sÄ±n ve yaklaÄŸÄ±k 1 saat kadar piÄŸirin. PiÄŸmeye yakÄ±n limon suyunu ilÄŸve edin.

KaÄŸÄ±ÄŸÄ±n ucu ile acurlarÄ±n piÄŸip piÄŸmediÄŸini kontrol edin. Servis yapmadan ÄŸnce 10-15 dakika dinlendirin. Delikli bir kaÄŸÄ±kÄ± fazla suyunu sÄ¼zerek servis tabaÄŸÄ±na alÄ±n. Tencerede kalan suyu iyice kaynatÄ±p koyulaÄŸtÄ±rarak Ä¼stÄ¼ne sos gibi dÄŸkebilirsiniz.

Not: PiÄŸme esnasÄ±nda ekÄŸisini ilÄŸve etmeden ÄŸnce acurlarÄ±n iyice piÄŸip piÄŸmediÄŸini kontrol edilir, ondan sonra ekÄŸisi ilÄŸve edilir. Ivice piÄŸmeden ekÄŸi ilÄŸve edilirse, acurlar diri kalabilir. EkÄŸi olarak limon suyu yerine sumak ekÄŸisi de konulabilir. Bu tarifi kÄ±ÄŸÄ±n kuru acurla da yapabilirsiniz. Firik bu dolmaya hafif tÄ¼tsÄ¼lÄ¼ yanÄ±k bir tat veriyor, tÄ¼ylÄ¼ acurun kabaÄŸa nazaran daha sÄ±kÄ± olan dokusu ise firik ve bulgurun diriliÄŸini iyi taÄŸÄ±yor. Bu dolma, bu ÄŸzellikleriyle Gaziantep mutfaÄŸÄ±nÄ±n yerel malzemedir gelen gÄ¼cÄ¼nÄ¼ ÄŸok iyi yansÄ±tÄ±yor. EÄŸer bu eÄŸsiz ÄŸzgÄ¼n lezzeti yakalamak istiyorsanÄ±z, mevsiminde tÄ¼ylÄ¼ acuru yakalamaya ve iyi cins yanÄ±ksÄ± tadÄ± yoÄŸun olan firik bulmaya ÄŸsalÄ±ÄŸÄ±n, gÄ¼neÄŸte yapÄ±lmÄ±ÄŸ Antep salÄŸasÄ±nÄ± da eksik etmeyin. Elbette mevsimi kaÄŸÄ±rsanÄ±z kurutulmuÄŸ acur da kullanabilirsiniz. Bu tarif, acur yerine sakÄ±z kabaÄŸÄ± veya yÄŸresel bir tÄ¼r olan haylan kabaÄŸÄ± ile de yapÄ±lÄ±r.



---

Ä© lezzetler.com tarif no:88170 | adÄ±:Firikli Acur DolmasÄ± (Gaziantep) | gÄ¶nderen:AyGÄ¶lgesi | indirme tarihi:30.10.2020 - 13:45