



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FİRİKLİ ACUR DOLMASI

Nedim Atilla

1 kg acur  
200 gr yağlı kıyma  
1 su bardağı firik  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı karabiber  
4-5 diş sarımsak  
150 gr yoğurt

Acurlar oyulur acı olup olmadıklarına bakılır. Acılar kullanılmaz. Oyulmuş acurlar yıkanır. Firik ayıklanır ve yıkanır. Kıyma, tuz, karabiberi, sarımsak ve firik karıştırılır. Acurlar bu karışımla doldurulup, tencereye yerleştirilir. Üzerine ağırlık konur ve su ile kaplanır. 1 yemek kaşığı kadar tuz serpilir. Tencerenin ağzı kapatılır ve 45-50 dk. pişirilir. Acurlar servis tabağına yan yana yerleştirilir. Sarımsaklı yoğurtla yenir.

