İLİSIRA DOLMASI (KARAMAN)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg patlıcan (6 orta boy)
İçi için:
2 orta boy domates
4 orta boy yeşil biber
1 demet maydanoz
1 su bardağı orta yağlı kıyma
1+2/3 su bardağı pilavlık bulgur
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
Pişirmek için:
4 yemek kaşığı tereyağı
4.5-5 su bardağı sıcak su (ortalama 1 litre)

Patlıcanlar yıkanarak sapları kesilir ve alaca soyulur.
Enine 2 ya da 3 e bölünür.
Her parça boyuna ikiye ayrılır, sonra tekrar boyuna dibe kadar (iki parçaya ayırmadan) kesilir.
Tuzlu suda yarım saat bekletililir.
Soğan, biber domatesler ve maydanoz ince doğranır.
Kıyma, 1 yemek kaşığı salça, kırmızı biber, tuz ve yumunta ilave edilerek hepsi iyice karıştırılır.
Patlıcanların suyu süzülerek tekrar yıkanır.
Hazırlanan içten ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak oval şekli verilir.
Patlıcanların arasına yerleştirilerek hafifçe bastırılır.
Yayvan tencereye dizilir.
Bir tavada yağla, kalan 1 yemek kaşığı salça hafifçe kavrularak tuz ve suyu eklenerek kaynatılır.
Sıcak olarak dolmaların üzerine gezdirilir ve kısık ateşte bulgurlar yumuşayıncaya kadar (ortalama 50-60 dakika) pişirilir.
Ateşten alıp sıcak olarak servis yapılır.

Not: Dolmalar pişmeden once tencereye dizilirken iki sıradan fazla dizilmemelidir. Yanında sarımsaklı yoğurtla servis yapılır. Bu iç asma yaprağına sarılarak da kullanılır. Bu dolma çeşidi Karaman?ın Yollarbaşı (İlisıra) kasabasında sık tüketilen bir yemek çeşididir. Kışın kurutulmuş patlıcanla yapılır.

© lezzetler.com tarif no:97599 • adı:İlisıra Dolması (Karaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:05