



## İSOT DOLMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yağlı parça et veya kıyma - 80 gr.  
İsot (dolmalık kırmızı / yeşil biber) - 100 gr.  
Domates - 100 gr.  
Pirinç - 60 gr.  
Domates salçası - 10 gr.  
Pul biber - 5 gr.  
Sadeyağ - 10 gr.  
Maydanoz - 20 gr.  
Nane - 2 gr.  
Karışık baharat - 5 gr.

Dolmalık biberlerin içleri oyulup yıkandıktan sonra suları süzülür. Bir kaba yıkanmış pirinç, ince ince doğranmış et, maydanoz, nane ve yemeklik doğranmış soğan konulur. Üzerine salça, tuz, baharat, pul biber, yağ ilave edildikten sonra su ileyoğrulur. Biberler üzerleri 1 cm boş kalacak şekilde doldurulur, boş kalan yerler halka halinde dilimlenmiş domates ile kapatılır. Üzerleri kapatılan dolmalar tencereye dizildikten sonra, tuz ve su ilave edilir. Şanlıurfa'da çok kullanılan dolma taşı veya porselen kapak ile ağırlık yapılarak kapatılırve kısıkateşte pişirilir, isot dolması koruk salatası ya da cacık ile servis edilir.

