KÜLLAH DOLMASI (MALATYA)

Kurutulmuş Dolmalık patlıcan 12-13 adet
Kurutulmuş Dolmalık biber 6-7 adet
Kıyma 1 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 1+1/2 su bardağı
Soğan 1 büyük boy
Maydanoz 1 demet
Nane 1 yemek kaşığı
Salça 2 yemek kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Su 3 su bardağı
Tereyağı (erimiş) 4 yemek kaşığı
Erik ekşisi 1 yemek kaşığı

Kuru patlıcanlar akşamdan kaynar suya konur,kısık ateşte yumuşayıncaya kadar haşlanır ve üzerine soğuk su dökülerek bekletilir. Ertesi gün suyu süzülür. Biberler ise, kaynar suda 4-5 dakika haşlanır ve birkaç kere soğuk sudan geçirilir. Soğan soyulur, yıkanır ve ince doğranır. Maydanoz yıkanır, ayıklanır ve incecik kıyılır. Kıyma, bulgur, soğan, maydanoz, nane, bir yemek kaşığı salça, tuz, karabiber,pul biber ve 1 su bardağı su iyice karıştırılır. Külahlara 1 parmak boşluk kalıncaya kadar iç doldurulur ve dolmalar tencereye dizilir.Yağ eritilir 1 yemek kaşığı salça ilave edilerek bir iki defa karıştırılır. Kalan 2 su bardağı su ve erik ekşisi konup kaynatılarak dolmaların üzerine dökülür.Kısık ateşte bulgurlar yumuşayıncaya kadar pişirilir (K.K.Önal).

NOT: Küllah; patlıcan,biber ve salatalık gibi sebzelerin oyularak ipe dizilip kurutulmuş şeklidir. Birçok yörede pirinçli yada bulgurlu olarak hazırlanır. Malatya yöresinde sıklıkla yapılır. Erik ekşisi yerine, nar ekşisi, limon suyu yada koruk suyu konabilir.

© lezzetler.com tarif no:45702 • adı:Küllah Dolması (Malatya) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:18