



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK SUMAKLI KURU DOLMA (BATMAN)

GAP Eylem Planı

1 dizi kurutulmuş patlıcan ve biber dolmalık
1,5 kg yağlı kıyma
1,5 kg pirinç
250 gr iri bulgur
3 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Pul biber
Karabiber

Kuru patlıcan ve biberler dizili olduğu ipten çıkarılıp, içinde kaynar su olan tencerede 15 dakika kadar bekletilir, yumuşadıktan sonra çıkarılır.

Patlıcan ve biberler sudan çıkarıldıktan sonra bir tepside biraz dinlendirilir. Daha sonra soğuk sudan geçirilip, bir kenara alınır.

Bu sırada harç için hazırlıklar yapılır. Yağlı kıyma ile birlikte pirinç, salça, sıvı yağ, biber salçası, tuz, karabiber hep birlikte bütün malzemeler karıştırılarak kıvamında bir iç harç hazırlanır.

Bu karışımın içine bir miktar iri bulgur da katılır ve birlikte bir kez daha karıştırılır. 10 dakika bekledikten sonra yumuşayan dolmaların içine yemek kaşığı yardımıyla dikkatlice oldurulur.

Çok sıkı ve bastırarak doldurulamaya özen gösterilmelidir (pirinçler pişmeyebilir ve de dolmanın üzerinden dışarı fişkirabilir). Bu nedenle doldurulan dolmaların içindeki harcın pişmesi için gevşek ve kıvamında olması gerekir.

Çünkü dolmaya doldurulan harç bastırılarak fazla konduğu takdirde kaynama esnasında arada hava boşluğu bulunmadığı için haşlanmadan sert kalabilir.

Doldurulan dolmalar teker teker tencerenin içine dizilir. Dolmaların ağızları sıkılıp, üst üste pişirilmesi tavsiye edilir. Bu şekilde içlerinin dışarı çıkmayacağı söylenir.

Tencereye dizilen dolmaların üzerine sıcak su ilave edilip ateşin üzerine koyulur.

Daha sonra hazırlanan sumak suyu ilave edilir ve pişmesi beklenir. Yarım saat içinde ateşten indirilerek soğumaya bırakılır ve ardından yemeye hazır hale getirilir.



