



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHŞİ KUSE

Nedim Atilla

(Dolma)

MALZEMELER:

400 gram yağlı kıyma (kuyruk yağı ile çektinir)

1 tatlı kaşığı karabiber

3 su bardağı pirinç

Nane

2 kg kabak

1 tatlı kaşığı tuz

3-4 diş sarımsak

1 su bardağı domates salçası

1 su bardağı domates suyu

1 kg koyun kaburga kemiği

HAZIRLANIŞI:

Pirinci yıkayıp kıyma, karabiber ve nane ile karıştırın. Temizlenmiş ve oyulmuş kabakların içini bu harç ile doldurun. Kabakların ağzını 3 cm kadar açık bırakın. Tencereye ilk önce kemikleri dizin. Daha sonra kemiklerin üzerine yatay bir biçimde kabakları dizin. Üstüne ağırlık koyun. Daha sonra bir su bardağının içerisinde domates salçası ile suyu karıştırıp tencereye boşaltın. Domates suyunu da ilave edin. (Su, tenceredeki dolmaların üstünü kapatmalıdır. Kapatmamışsa domates salçası su ile ezilip üzerine eklenir.) Sarımsakları tane halinde tencereye dağıtın. Dolma kaynadıktan sonra ocağın altını kısın, kısık ateşte bir saat pişmeye bırakın.

Not: Gaziantep'te bu yemeğe biber salçası, soğan ve sumak ekşisi de ilave edilir. Kemikli et arzu edilirse kullanılır, genellikle sade pişirilir. Bu tarif için 1 orta boy soğan, 1 çorba kaşığı sumak ekşisi ile 1 çorba kaşığı biber salçası yeterlidir. Halep'te suyu çorba niyetine yanında içilir.