



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARAŞ DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

250-300 gram az yağlı kıyma (zırhta çekilmiş)  
3 kuru soğan  
1-2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
2,5-3 su bardağı sarı çeltik pirinç  
2 kaşık tereyağı  
1 kaşık zeytinyağı  
2 çay kaşığı tuz  
Taze yeşil erik  
500 gram ya da 1 yemek kaşığı ekşi ahıdı (nar ekşisi)  
10-15 adet kuru patlıcan  
10-15 adet kuru kabak  
10-15 adet kuru biber  
20-25 adet asma yaprağı  
750-1000 gram kadar dolma yapmaya uygun mor havuç

Kuru sebzelerin tümü haşlanır. Asma yapraklarının tuzunu almak için bir süre suda bekletilir. Haşlanan tüm malzemeler ayrı ayrı kaplarda ıslatılır ve bir süre bekletilir. Yerli mor havuçların sivri kısımları uygun bir büyüklük elde etmek için kesilir ve geniş kısımları oyulur (havuç alınırken tabanı geniş koni olanlar seçilir). 3-4 adet taze olgun domatesler bir kaptan doğranır (salça kullanılmamaya özen gösterilir). Baş soğan, sarımsak çok ince doğranır, kıyma et, domates doğraması, tuz, karabiber, kırmızıbiber, yağ örnekleri (sade + sıvı) harman edilir ve karıştırılır. Bu karışıma pirinç ilave edilir. Tuz ve salça (kullanılmışsa) ayarı kontrol edilir. Haşlanmış sebze kuruları doldurulur ve elle bastırılır. Sarılan sarmalarla birlikte, önceden haşlanmış kaburga kemikleri yerleştirilen tencereye en üst yüzeye de kaburga etleri konulabilir. Yüzeye az tuz serpilir ve 3 su bardağı kadar kaynar su eklenir. Kuru dolmanın da bu aşamada ekşi ahıdı ayarlanarak konur ya da yeşil erik konulabilir. Ateşin üzerine alınır. Ateş önce harlı, bir süre sonra olgun olmalı ve pişme süresi kontrol edilmelidir. Ateşten alınan tencere dinlendirildikten sonra servis yapılır. (Oyulan havuçların içi soğanla kavrulur ve dolma harcına ilave edilir.)

Not: Kahramanmaraş mutfağında havuç dolması da yapılır. Dolmanın kendine özgü pişirme suyu servis yapılırken dolma tabağının yanında özel sos olarak tüketilir. Dolma pişerken patlamasını önlemek için bir bakır tabak ya da dolma taşları kullanılır.



---

© lezzetler.com tarif no:116042 • adı:Maraş Dolması (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:31.03.2025 - 09:11