



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI ACUR DOLMASI

1 kg düzgün acur
300 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Acurlar çok iyi yıkanır, kabukları soyulmadan, şekline göre bir kaç parçaya kesilir ve içleri oyulur. Soğan ince doğranır, sıvıyağda çevrilir, kıyma, tuz ve karabiber katılır, kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Kıymalı iç acurlara doldurulur. Yayvan bir tencereye yatay dizilir. Salça, yağ, su ve tuz karıştırılır, dolmaların üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır, orta ateşte 35 dakika kadar pişirilir.