



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞIHILMAHŞE (KİLİS)

Acurlar yıkanır, başları kesilir. Acur dolmasında olduğu gibi mahbara ile oyulur.

1 Su bardağı suya 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber ilave edilir. Bu karışımla acurlar yıkanır.

Acurlar sıvı yağda kızartılır. Kıyma, 3 kaşık sıvı yağla bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur.

Soğan ince ince kıyılarak kıymaya ilave edilir. Soğanlar sararınca ateşten alınır. İçerisinde tuz, karabiber, kırmızı biber, kıyılmış maydanoz konarak karıştırılır.

Hazırlanan iç acurlara eşit şekilde doldurulur. Çelik bir tencereye arka arkaya yerleştirilir. Üzerine porselen bir tabak kapatılır.

Bir su bardağı su ilave edilerek kısık ateşte 15 dakika pişirilir.

Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.



Fotoğraf "sinbad" tarafından gönderildi. 10.02.2020