



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEYH EL MAHŞİ (KİLİS)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg tüylü acur  
½ kg az yağlı kıyma  
1 baş soğan  
Tuz, karabiber, kırmızıbiber  
½ çay bardağı ikiye bölünmüş nohut  
Kızartma için zeytinyağı

Harcı için kıyma suyunu çekinceye kadar karıştırılarak kavrulur.  
Suyunu çeken kıymanın içerisine ince doğranmış soğan, daha önce ıslatılmış nohutlar, çeşitli baharatlar karıştırılarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur.  
Acurlar oyularak zeytinyağında hafif kızartılır.  
Kızartılmış acurların içi iç harcı ile doldurulur tencereye dizilir.  
Tencere üzerine yeterince su ilave edilip dolmaların üzerine dolma taşı yerleştirilir.  
15 -20 dakika hafif ateşte dolmalar pişirilir, sıcak olarak servis edilir.  
Yanında yoğurt ile servis edilebilir.

