



ŞIHILMAHŞE (KİLİS)

Yıldız Kanay

Tüylü acur oyulur, içi çıkarılır. Zeytinyağında kızartılır.

Orta yağlı kuzu kıyması kavrulur.

Islatılmış mukaşşer, küçük doğranmış soğan, ince doğranmış maydanoz, kırmızı ve karabiber, tuz eklenir ve birlikte kavrulur.

Kızarmış acurlara doldurulur, dolmaların ağızları acurun tepe kısmı ile kapatılır.

Tencerede ve salçasız suda pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Not: 18. yüzyıla ait bir yemek risalesinde de bulunan ve patlıcanla yapıldığı ve biraz da farklı biçimde anlatılan yemeğin Kilis'teki asıl malzemesi acurdur. Ama kabak ve patlıcanla da yapılmaktadır. Bu yaz yemeği hangi sebzeyle yapılırsa yapılsın yanında mutlaka pırlaç pilavı ikram ediliyor. Gaziantep'te de yapılan dolmanın adı, yemeğin lezzetinin ne denli yüksek olduğuna gönderme yaparak "dolmaların şeyhi" ya da "şeyhlere lâıyk dolma" anlamındadır.

