



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİHİLMAHŞİ (KİLİS)

Kilis Valiliği

3 kg. taze tüylü acur veya kısa kabak  
1 baş soğan  
1/2 bağ maydanoz  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 komposto tabağı tuzsuz ikiye bölünmüş sarı leblebi  
1 su bardağı yoğurt  
6 diş sarımsak  
yeterince tuz ve karabiber

Kabaklar veya acurlar yıkanır, oyulur ve karabiber tuz karışımı ile ovularak hazırlanır. Daha sonra süzgece alınır tekrar yıkanır. Süzgeçte bırakılır. Suyu süzülünce zeytinyağında kızartılır.

İçinin Hazırlanması:

Kızartmadan artan zeytinyağında kıyma kavrulur. Ufak ufak doğranmış olan soğan kıymayla birlikte kavrulur. Doğranmış olan maydanoz ocaktan alınırken kıymaya ilave edilir, iki saat kadar soğuk suda ıslatılmış olan leblebiler kıymaya karıştırılır. Karabiber ve tuz eklenir.

İçleri dolma doldurulur gibi doldurulur. Ağızlar birbirine geçecek yöntemle dizilir bir bardak su eklenerek pişirilir. Sunulurken üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

