



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞIRDAN DOLMASI (ADANA)

4 adet şırdan
250 gr. kıyma
Yarım kilo pirinç
Yarım kilo soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

İçi temizlenmiş şırdanların önce her iki yüzü de soğuk suyla, sonra sıcak suyla defalarca yıkanır. İyice temizlendikten sonra bir kaç saat tuzlu ve limonlu suda bekletilir ve yeniden yıkanır. Temizliği oldukça uzun ve zahmetlidir.

Soğanlar küçük küçük doğranır. Pirinç, kıyma ve diğer malzemeler eklenerek karıştırılır.

Malzemeler, şırdanlara el yordamıyla doldurulur. Bütün şırdanlar doldurulduktan sonra tencereye yerleştirilir. 3 su bardağı su ve tuz ilave edilip, 60 dakika pişirilir, üzerine bolca kimyon dökülerek yenir.

