



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DATLI DOLMA (ŞANLIURFA)

20 adet orta boy dolmalık kabak (tercihen Urfa kabağı)
1/2 kg yağlı parça et (koyun veya kuzu)
2 çorba kaşığı sadeyağ
6 su bardağı su
3 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı haspir (veya sarıkök [zerdecal])
1 çay kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz

Kabaklar oyularak doldurulmak üzere hazırlanır. Parça et küçük kuşbaşı şeklinde doğranır. 2 çorba kaşığı sadeyağ ve 1 su bardağı su konularak pişirilir. Et suyunu çekince 5 dakika kadar yağında kavrulur. Ayıklanmış ve yıkanmış olan pirinç, haspir (veya sarıkök), karabiber ve tuz ete atılarak 5 dakika kadar daha kavrulmaya devam edilir. 1 su bardağı su ilave edilerek pirinç biraz pişirilir. Hazırlanan et pirinç karışımı, oyulmuş olan kabaklara doldurulur. Kabakların ağızları birbirine gelecek şekilde tencereye yan yatırılarak ya da ağızı yukarı gelecek şekilde tek tek dizilir. 5 su bardağı su eklenerek orta ısı ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Suyu çektilir.

Not: Bazıları kabağı kavurur, sonra doldurur. Yanında ekşili salata yapılarak ikram edilir.
