

DOLMALAR

Kaynak: Tandırlıktan Gelen Lezzet /
Lütfiye AKALIN

Acır Dolması

- Acır Dolması (5 Kişilik)
- 3 kg 'acı
- 1 kg yağlı parça veya kıyma et 1 çorba kâsesi pirinç
- 1 adet büyük boy soğan
- 3 yemek kaşığı domates salçası 5-6 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı pul biber 1 demet maydanoz
- ½ demet nane
- ½ çay bardağı sadeyağ
- 2 adet orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı karışık baharat Yeterince su



- Hazırlanışı
- 'Acırlar bol suyla yıkanıp tepeleri halka şeklinde 1 uz kesilir ve oyacakla oyulur. Keserken tadına bakmak gerekir çünkü acı çıkabilir. Bir tepsiye pirinç yıkanarak konulur. İnce, iki cm. uzunluğunda doğranan et, salça, pul biber, tuz baharat ince doğranmış soğan ve sarımsaklar ilave edilerek iyice karıştırılır; daha sonra maydanoz ve nane ilave edilip bir bardak su ve yağ konularak karıştırılmaya devam edilir. Bu şekilde hazırlanan harç, oyulmuş 'acırlara doldurulup ağızları ince dilinmiş domateslerle kapatılır ve birinin dibi diğerinin ağızını kapatmak suretiyle, sıra halinde genişçe bir tencereye dizildikten sonra üzerine dolma taşı ya da bir tabak kapatılır. Üzerini kaplayacak kadar suya bir tatlı kaşığı tuz karıştırılıp tencereye ilave edilir ve tencerenin ağız kapatılarak ateşin üzerine bırakılır. Hafif ateşte, suyunu çekinceye kadar pişirildikten sonra ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır, cacık veya koruk salatasıyla yenilir.

Ekşili Dolma

- Ekşili Dolma (6 Kişilik)
- 750 gr yağlı parça veya kıyma et
- 1,5 kg dolmalık biber
- 1 kg dolmalık patlıcan
- ½ kilo domates
- 2 su bardağı pirinç
- 1 çorba kâsesi tane sumak
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 2 büyük soğan
- 1 baş sarımsak
- 4 yemek kaşığı pul biber
- ½ su bardağı sadeyağ
- ½ demet maydanoz
- Yeterince su
- Karışık baharat
- Nane
- Tuz



- Hazırlanışı
- Sumağın üzerine su çekilerek ıslanması için bırakılır, patlıcan ve biberler oyulur. Bir tepsiye yıkanmış pirinç, yaklaşık iki cm uzunluğunda ince kıyılmış et ve yine ince kıyılmış soğan ve sarımsakla domatesin yarısı, kabukları soyularak küçük küçük doğranır. Bir baş maydanoz yarım baş nane de ince kıyılır hepsi bir araya getirilir. Üzerine salça, tuz, baharat, kırmızı biber, yağ ilave edilerek bir bardak suyla yoğrulur. Patlıcanlar, biberler üzerleri bir parmak boş kalacak şekilde doldurulur. Kalan domatesler ince dilinerek dolmaların üstüne kapak olarak konulur. Tencereye dizildikten sonra üzerine dolma taşları ya da ağır bir tabak kapatılır. Üzerine süzgeçten geçirilen sumak suyu ve üstüne çikacak kadar tuzlu su ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Yeşil soğan ve cacıkla yenilir.

Mimbar

- Mimbar (6 Kişilik)
- 1 kg bağırsak
- ½ kg yağlı kıyma
- 2 su bardağı pirinç
- 2 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı pul biber
- Tuz, karabiber, tarçın
- 1 çay bardağı sadeyağ
- 1 demet maydanoz



- Hazırlanışı
- Kasaptan temizlenmiş bağırsak alınıp evde iyice yıkanır. Pirinç yıkanır bir tepsiye alınır. Et, salça, pul biber, yağ, tuz, baharatlar ve ince kıyılmış soğan ve maydanoz karıştırılarak harç hazırlanır. Bağırsağın yağlı ucu sol ele alınır. Sağ elin işaret parmağı bağırsağın içine doğru itilir ve yavaşça harç doldurulur. Bağırsağa harç dolduruldukça içine doğru kaymağa devam eder. Dolan bağırsağın birkaç yerine yorgan iğnesi batırılarak içine su işlemesi sağlanır. Tenceredeki mimbarların üstüne çıkacak kadar sıcak su konular, bir tatlı kaşığı tuz atılarak hafif ateşte pişirilir.

Tatlı Dolma

- Tatlı Dolma (5 Kişilik)
- 25 tane taze Urfa kabağı (ya da kurutulmuş kabak)
- ½ kg yağlı parça et ya da
- orta yağlı kuzu kıyma
- 2 büyük kuru soğan
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- ½ çay bardağı sadeyağ
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- ½ kg yoğurt
- 4-5 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı baharat
- 1,5 çay kaşığı tuz



- Hazırlanışı
- Kabaklar yıkanıp içleri oyulduktan sonra (kuru kabakla yapılıyorsa bir saat soğuk suda bekletildikten sonra bir taşım kaynatılır), bir tencerede soğanla et kavrulur, yıkanmış pirinç eklenerek kavrulmaya devam edilir. Çok az salça, yağ, biber, baharat ve tuz ilave edilip bir bardak su konularak yarım pişirildikten sonra kabaklara doldurulup tencereye dizilir. Üzerine dolma taşı ya da kapak konularak tuzlu su ilave edilir ve hafif ateşte pişirilir. Ayrı bir kapta hazırlanan sarımsaklı yoğurt servis tabağına alınan dolmaların üzerine dökülerek yenilir.

Yaprak Sarma

- Yaprak Sarma (5 Kişilik)
- ½ kg taze yaprak
- ½ kg yağlı parça veya kıyma et
- 3 yemek kaşığı dolusu domates salçası
- 4 yemek kaşığı pul biber
- 1 adet kuru soğan
- 1.5 su bardağı pirinç (ya da bulgur)
- ½ çay bardağı yağ
- 4-5 diş sarımsak
- 1 demet yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- ½ demet nane (arzuya bağlı)
- Tuz, karabiber, tarçın



- Hazırlanışı
- Yapraklar sıcak suya batırılarak çıkartılır. Yarım kilo et 2 cm. uzunluğunda ince ince doğranarak, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış kuru soğan , sarımsak, tuz, karabiber, tarçın, pul biber ve yağ iyice karıştırılarak bir tepside yoğrulur. Bir bardak su ilave edilir. Yıkanmış ve ince doğranmış yeşil soğanla maydanoz ilave edilerek tekrar karıştırılır. Hazırlanan iç, yapraklara sarılır. Tencerenin dibine kuzu kafası, boyun eti vs., baharda çevresine çizilmiş yeşil erikler(yenidünya) yerleştirildikten sonra, üzerine sarılan yapraklar dizilir. Üstüne dolma taşı ya da bir tabak kapatılır ve iki bardak suyla biraz tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Servis tabağına alındıktan sonra yeşil soğan ve cacıkla yenir.

Yumurtalı Sarma

- Yumurtalı Sarma (4 Kişilik)
- 1 su bardağı dolmalık bulgur
- 1 demet maydanoz
- 1 demet yeşil soğan
- ½ kg taze asma yaprağı
- 2 yemek kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 tane yumurta
- 2 yemek kaşığı sadeyağ
- Tuz



- Hazırlanışı
- Yeşil soğan, maydanoz ayıklanarak doğranır. Bulgur, salça, biber, karabiber ve tuz bir bardak suyla karıştırılarak harç elde edilir. Çukur bir kâsede dört yumurta kırılıp tuz katılarak çatalla çırpılır ve tavada ısıtılan yağa dökülerek kayganak pişirildikten sonra sarmanın harcına katılarak çok ezilmeden karıştırılır, bir kısmı da üzerine konulabilir. Elde edilen harçla sarılan ve üzerine sıcak su dökülerek sarılması kolaylaştırılmış olan yapraklar tencereye dizilerek üzerine çıkacak kadar su ilave edilir ve sarmaların dağılmaması için üzerine bir ağırlık konulup 1,5 saat kadar pişirilir. Tabaklara alındığında, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.