

Adana Şırdan Dolması

Toplam 155 dk

Hazırlanma 60 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Zor

~390 kcal

Adana şırdan dolması temizlenmiş şırdan, pirinç, salça ve baharatlarla doldurup uzun süre haşlayan sokak lezzetidir.

Malzemeler

- 6 adet Şırdan
- 2 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Şırdanları limonlu suda ovarak birkaç kez yıkayın.
2. Pirinç, soğan, salçalar ve baharatları karıştırın.
3. Şırdanları harçla doldurup ağzlarını tıfak ipiyle kapatın.
4. Tencereye suları ekleyip şırdanları suda 90 dakika pişirin.
5. Pişen dolmaları süzüp kimyonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Şırdanları limonlu suda birkaç kez yıkamak kokuyu dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kimyon ve pul biber serpip sıcak servis edin.