

Kilis Ş1h1Imöb

Toplam 115 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk 6 kişilik Zor ~386 kcal

Kilis ş1h1Imöb, oyulmuş acur veya k1sakabak k1yması sar1leblebili harçla doldurup sar1msaklı yoğurtla servis eden yöresel dolmadır.

Malzemeler

Dolma için

- 1.5 kg Acur veya k1sakabak
- 0.8 su bardağ Zeytinyağı

İç harç için

- 400 gr Dana k1yma
- 1 adet Kuru soğan
- 0.8 su bardağ Sar1leblebi
- 0.5 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 1 çay kaşık Karabiber

Pişirmek için

- 1 su bardağ Su

Sos için

- 1.5 su bardağ Yoğurt
- 4 diş Sar1msak

Yapılışı

- Sar1leblebiyi 2 saat soğuk suda bekletip süzün.
- Acur veya k1sakabakları yıkayıp üzerini oyun ve tuz karabiberle ovun.
- Kabakları zeytinyağında 8 dakika çevirerek hafif kızartın.
- K1ymayı yağda 6 dakika kavurun, ince doğranmış soğan ekleyip 5 dakika daha pişirin.
- Sar1leblebi, maydanoz, tuz ve karabiberi k1yma ile karıştırın.
- Kabakları harçla doldurun, tencereye ağzla birbirine bakacak şekilde dizin.
- Suyu ekleyip kapağı kapalı 20 dakika pişirin.
- Yoğurt ve ezilmiş sar1msakı içi içine karıştırıp dolmaları üstüne gezdirerek servis edin.

Kızarmış kabakları süzgeçte bekletmek dolmanın yağ dengeleri ve yoğurtla daha temiz birleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt, maydanoz ve sıcak kavaşla servis edin.

Alerjenler

Süt