

# Kilis Ş1h1lmöb

Toplam 115 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Zor

~386 kcal

Kilis ş1h1lmöb, 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 bardağı Su

### Sos için

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 4 diş Sar1msak

## Yapılışı

- Sar1leblebiyi 2 saat soğuk suda bekletip süzün.
- Acur veya k1sakabakları 1 kaynar suyunu 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 1rp1dölmaları üstüne gezdirerek servis edin.

Kızarıkabakları süzgeçte bekletmek dolmanı yağlı engeller ve yoğurtla daha temiz birleşir.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklıyoğurt, maydanoz ve sıcakkavaşla servis edin.

## Alerjenler

Süt