ŞIHILMAHŞI

1 Kg. düzgün dolmalık kabak
500 Gr. kıyma
2 Adet kuru soğan
1 Fincan sıvıyağ
Yarım su bardağı iri dövülmüş leblebi
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 Su bardağı yoğurt
6 Diş sarımsak
1 Su bardağı kızartma yağı

Kabakların içi kabak oyacağı ile az oyulur, bütün olarak kızartılır.
Soğan yemeklik doğranır, yağda pembeleşene kadar kavrulur, kıyma eklenir kavrulur, üzerine tuz, karabiber serpilir, ocaktan alınca dövülmüş leblebi eklenir.
Kızarmış kabaklara kıymalı iç doldurulur.
Yayvan bir tencereye doldurulmuş kabaklar yatay olarak konur.
Üzerine 1 su bardağı sıcak su konur, orta ateşte 10 – 15 dakika pişirilir.
Servis tabağına kabak dolmaları konur, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Not: Şıhılmahşi Kilis'in yöresel yemeğidir. Anlamı, 'dolmaların şahı' dır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 210 | Adı: Şıhılmahşı | İndirme tarihi: 16.07.2025 - 03:47