

Şırdan Dolması

Malzemeler (4 Kişilik)

4 adet şırdan

250 gr kıyma

1/2 kilo pirinç

1/2 kilo soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Temizlenmesi: İçi temizlenmiş şırdanların önce her iki yüzü de soğuk suyla, sonra sıcak suyla defalarca yıkanır. İyice temizlendikten sonra bir kaç saat tuzlu ve limonlu suda bekletilir ve yeniden yıkanır.

Hazırlanışı: Soğanlar küçük parçalar halinde doğranır. Pirinç, kıyma ve diğer malzemeler eklenerek karıştırılır.

Malzemeler: şırdanlara doldurulur. Bütün şırdanlar doldurulduktan sonra tencereye yerleştirilir. 3 su bardağı su ve tuz ilave edilip, 60 dakika pişirilir, üzerine bolca kimyon dökülerek servis yapılır.

ADANA MUTFAĞI