Balqabaq Turşu

Kabak Ekşisi

250 qram orta yağlı qıyma
2 ədəd quru soğan
10 ədəd orta böyüklükdə balqabaq
10 ədəd dolma bibəri
1 su stəkanı düyü
1 yemək qaşığı sous
1 yemək qaşığı nar turşu
10 - 15 budaq cəfəri
10 - 15 budaq şüyüd
1 yemək qaşığı kərəyağı
Yarım çay qaşığı qara biber
1 çay qaşığı duz
1,5 su stəkanı su
Qızartmaq üçün:
1 - 1,5 su stəkanı duru yağ

Əvvəl balqabaqların qabıqları qırxıyar, eninə 2 ya da 3ə kəsilər. Dolma oyacağı köməyiylə içi oyular. Bibərlərin də toxumlu qisimləri oyaraq çıxarılar.
Tavaya yağ qoyular, istiliyin tərəfindən balqabaqlar atılar, rəng alacaq qədər qızardılar. Bibərlər də eyni şəkildə qızardılar.
Daha sonra iç vəsaiti hazırlanar; qazana kərəyağı qoyular, əriyincə incə qıyılmış soğan atılar və çəhrayılaşana qədər qovrular.
Üzərinə qıyma əlavə olunar sununu buraxıb çəkənə qədər bişirilər. Yuyunmuş, suyu süzülmüş düyü əlavə edilər, bir neçə dəqiqə çevrilər.
Sousun yarısı, nar turşu, duz, qara bibər, incə qıyılmış şüyüd və cəfəri qatılar, qarışdırılar, atəşdən alınar.
Hazırlanan iç, oyulan balqabaq və bibərlərə zəif olacaq şəkildə doldurular, qazana düzülər.
Ayrılan sous və su qarışdırılar, dolmaların üzərinə tökülər.
Orta atəşə yerləşdirilər, qapaq bağlanılar, qaynayınca atəş qısılar, 25 dəqiqə daha bişirilər.
İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Balqabaq turşu Malatyaya xas bir tərifdir. Orijinal tərifdə nar turşu yerinə ərik turşu istifadə edilər.