



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÜY BİASI (TATARİSTAN)

200 gram kemiksiz koyun eti
330 gram yürek
250 gram ciğer
150 gram kuyruk yağı
4 adet soğan
250 gram pirinç
Tuz, baharat

Koyun etini, yüreği, ciğeri, soğanı, baharatı, tuzu karıştırarak bir iç hazırlayın. Pirinci de az haşlayıp etlere karıştırın ve temizlenmiş koyun bağırsağına doldurun. İki ucunu bağlayın ve tuzlu suda haşlayın. Haşlanan dolmaları kaba çıkarıp dilim dilim kesin. İster soğuk ister sıcak yenilir.