



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALAK DOLMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuzu dalağı - 200 gr.

Kuru soğan - 100 gr.

İç yağı (kıyma gibi ince çekilmiş) 10 gr.

Domates salçası - 10 gr.

İsot - 5 gr.

Tuz - 3 gr.

7 çeşit baharat (Karanfil, tarçın, kimyon, yenibahar, karabiber, kişniş, zencefil) - 5 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Kıyma gibi ince çekilmiş iç yağı üzerine ince ince doğranmış soğanlar, tuz, 7 çeşit baharat ve karabiber eklenip iyice karıştırılarak iç hazırlanır. Yıkayıp enlemesine ortadan ikiye ayrılan dalakların içleri bu harçla doldurulup ipliklerle dikilerek kapatılır. Hafif yağlanmış tepsiye dizilerek orta ısıdaki fırında pişirilir. İnce ince doğranmış maydanoz ve taze soğan eşliğinde servis edilir.

