ÜZÜMLÜ İŞKEMBE DOLMASI

2 kg elle doğranmış kuzu eti (kuzu kol ve pirzola kapağından)
750 gram iri bulgur
250 gram iri dövme (yarma)
2 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı kişniş
2 tatlı kaşığı kuru nane
7 adet kuzu işkembe
2 yemek kaşığı yağ

İşkembeler yıkanır, temizlenir. Dolmanın içini hazırlamak için bulgur ve dövme yıkanır. Daha önceden küçük parçalar halinde doğranmış ete, sırasıyla bulgur, dövme ve baharatlar katılarak tuz eklenir en son yağı da ekleyip Bir bardak su ile yoğurulur. İşkembe orta büyüklükte ve düzgün şekillerde parçalar halinde kesilir. Bir tarafı açık bırakılarak kese şeklinde üç tarafı dikilir. Üç tarafı dikilip hazırlanmış işkembelerin doldurulur. Açık bırakılmış kenarı da dikilerek kapatılır. Tencerenin dibine altı tutmasın diye kemik parçaları dizilir. Daha sonra işkembeler düzeltilerek tencereye yerleştirilir. Üzerini örtüp üç parmak geçecek şekilde su ilave edilir. Pişmeye bırakılır. Bir buçuk saat sonra altı kapatılıp işkembeler tek tek düzeltilip çatalla delinir ve başka bir tencereye aktarılır. Bir saat daha pişirilip ocaktan alınır. Servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:120007 • adı:Üzümlü İşkembe Dolması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:56