



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKİLİP DOLMASI (ÇORUM)

2 kg pirinç
1,5 kg et
500 gr tereyağı
5 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
1,5 su bardağı su
5 adet kuru soğan

Pirinçler tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra yıkanıp süzülür, Tencereye 300 gr tereyağı konulur. 3 yemek kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiberle birlikte pirinçler ilave edilir. Tencerede 5 dakika kavrulur. Üzerine bir su bardağı su eklenip tencerenin kapağı kapatılıp dinlenmeye bırakılır. (30 dk) Et yağ ile kızartılır. Soğanlar ince kıyılarak tencereye atılır. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra tuz ve karabiber ilave edilir. Kalan sıcak su ilave edilir. Et kaynamaya başladıktan sonra üzerine sacıyak yerleştirilir. Üstüne temiz bir tepsi yerleştirilir. Pirinçler temiz bir bez torbaya konularak tepsinin üstüne yerleştirilir. Tencerenin kapağı kapatılarak kapak kenarları hamurla sıvanır. Bir parmak sığacak kadar delik bırakılır. (Buhar çıkması için) kısık ateşte 4 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır. Yanında turşu, ayran, komposto, salata ile servis yapılabilir.

Not: Çorum'un İskilip ilçesinde yapılmaktadır. Düğünlerde dolmacı adı verilen aşçılar tarafından hazırlanır. Halen bu gelenek devam etmektedir



Fotoğraf "siyami" tarafından gönderildi. 26.10.2014