



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖYNEK DOLMASI (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Bir ay bardağı pirinç, iki su bardağı suyla haşlanır. Kuzunun ciğeri iki bıçakla incecik kıyılır. İçine kıyılmış soğan ve maydanoz, pirinç, tuz, karabiber katılır ve karıştırılır. Arzuya göre içine kuş üzümü, fıstık, ceviz içi katılabilir. (Pirinci haşlamadan yapanlar da vardır.) Bir başka kapta kuzu gömleği yani [?]göynek yağı[?] denilen karın içindeki yağ, sıcak suya batırılıp çıkartılır. Sonra düz bir yere serilir ve üçgen veya dörtgen sekiz on parçaya bölünür. Bölünen yağa hazırlanan malzemeden bir yemek kaşığı katılır ve sarma gibi sarılır. Bu sarmalar, yaprak sarması gibi ince olmaz. Yayvan bir tencereye veya bir tepsiye dizilir; üzerine yağ ve salça karışımı, su dökülür. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Arzuya göre önce suda haşlayarak sonra fırında kızartılarak da pişirilebilir. Salatayla veya turşuyla birlikte sıcak olarak servis yapılır.

