



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE DOLMASI (MARDİN)

<https://mardintarifi.com>

4 adet ince koyun bağırsağı (temizlenmiş)
2 su bardağı ince bulgur
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı kişniş
2 yemek kaşığı domates salçası
Yarım kg kuşbaşı et (dana veya koyun)
Tuz
Biraz sıvı yağ

İşkembe dolması mumbardır denebilirsiniz ama yanlış içerisindesiniz, neden? Mumbar bağırsak dolmasıdır ve Mardin'de bunun yerine işkembe kullanır ve bu sebeple mumbardan ayrılır.

Sakatat kullanımından genelde temizlik sorunu nedeniyle meydana gelen kokudan dolayı tiksinen gençler haklı ama bunun nedeni sakatatın kendisi değil. Onu tam manası ile temizleyemeyen beceriksizlerdir. Bu sebeple bence iyi ellerde hazırlanmış sakatatlara bir şans daha verin ve gerçek anlamda lezzeti keşfedin demek isterim sizlere ve kesinlikle Mardin usulü işkembe dolması da denemeniz gereken lezzetlerden bir tanesidir. Sakatat yemeklerinin nerede ise tamamı Türk kültürüne aittir ve Osmanlı zamanından günümüze değişmeden gelen bir lezzette budur.

Mardin usulü işkembe dolması için öncelikle iç harcımızı hazırlamaya başlayacağız. Bunun için; tüm malzemeleri geniş bir kap içerisinde harmanlayın ve sıcak su ekleyip, dinlenmeye bırakın. Dinlendirme işleminden sonra yeniden bir yoğurma işlemine girişin ama kesinlikle hamur elde etmeyeceksiniz, genel manada harmanlama denebilir ve sonrasında iyice temizlediğiniz işkembeleri el büyüklüğünde parçalara ayırın ve doldurun.

Doldurduğunuz her parçayı dizmek için çok geniş bir tencere tercih etmeniz gerekmektedir. Geniş tencerede pişen dolmalarınız hem ezilmez hem de hğer tarafının eşit piştiğinden emin olursunuz. Tüm işkembeler doldurulduktan sonra üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip, bir miktar kaya tuzu serpebilirsiniz. Aslında son günlerde gerçek anlamda yararı anlaşılan kaya tuzunu mümkün mertebe tüm yemeklerinizde kullanmanızı şiddetle tavsiye ederim. Sonrasında ise işkembe dolmalarımızın pişmesi kalıyor, işkembelerimizin şişip [?] pişmediğini anlamak zordur. Bunu anlamak için dolmalarımızı tahta kaşık ile çizmeye çalışacağız, eğer kolaylıkla dağılıyor ise sorun yok demektir ama sertse biraz daha pişmeli ki içerisindeki harcın da bir süre daha pişmesi gerekmektedir.

Bu durumda Mardin usulü işkembe dolmalarımızın dış kısmının piştiğini tahta kaşıkla çizerek anladıktan on dakika sonra ocaktan alıyoruz ve sıcak servis yapıyoruz.

