



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI İŞKEMBE DOLMASI (MARDİN)

2 adet kuzu işkembe
1 su bardağı bulgur
1 adet büyük soğan
250 gr kuşbaşı et
1 yemek kaşığı biber salçası
2 diş sarımsak
Yarım su bardağı su
3- 4 kaşık sana yemeklik yağ
Yarım çay kaşığı yeni bahar
Yeterince kimyon, reyhan, karabiber
1 avuç kuru kaysı

Öncelikle işkembe ikiye yıkayın, sirke ve tuz karışımı suda en az 3 saat bekletin. Sudan çıkarıp 8 parçaya bölün. Diğer taraftan soğanı sana yağında kavurup, küçük küçük doğranmış eti de ekleyin ve soteleyin. Ardından salçayı ,bulguru ,kuru kaysıyı ,sarımsağı ve baharatların hepsini koyduktan sonra yarım su bardağı suyu da koyun, suyu çekene kadar pişirin. Dolmanın içini böylece hazırlayın ve işkembe parçalarının içine koup ağzını temiz bir iple diki. Tencereye hepsini dizip üzerine çıkana kadar sıcak su ekleyin. Kokusu ağır olmasın diye 3 yaprak defne koyun. 1 saat kadar pişirin. Piştikten sonra sıcak servis yapın, yerken ipleri çekip çıkarın.