



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ İŞKEMBE DOLMASI

2 koyun işkembesi
5 bardak piring
1 koyun karaciğeri
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Galeta unu

İşkembe güzelce temizlenir, yıkanır. Dört köşe dilimlere ayrılır. Bir tencereye ayıklanmış piring, zar tanesi kadar küçük doğranmış karaciğer, tuz ve karabiber katılır. Her bir işkembe parçasına bu karışımdan bir öbek konur, üç tarafından iğne iplikle dikilir. Küçük birer yastık gibi yapılır. Tencereye su ile birlikte konulur. İki buçuk saat pişirilir. Sudan çıkarılan dolmalar soğuduktan sonra bir parmak kalınlığında dilimlere kesilir. Çalkalanmış yumurtaya bastırılıp, galeta ununa bulanarak kızgın yağda pişirilir.

