



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALAK DOLMASI (MANİSA)

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

- 5 adet kuzu dalađı
- 1 su bardađı pirinç
- 100 gr kıyma
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 fincan mısırözü yağı
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tutam maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- ½ çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

Pirinç ılık tuzlu suda 1 saat bekletilir. Tereyağı ve mısırözü yağı tencerede karıştırılıp kıyma kavrulur. Pirinç bir bardak suda haşlanarak pilav pişirilir, kavrulmuş kıymayla karıştırılır. Tuz, karabiber, kimyon, maydanoz, kuş üzümü, tarçın, çamfıstığı pilava eklenir ve pirinçler ezilip kırılmadan iyice karıştırılır. Dalakların içi hazırlanan harçla doldurulup açık bölümleri dikilir. Bir su bardağı su konulmuş fırın tepsisine yerleştirilen dalak dolmalarının üzerine tereyağı sürülüp üzeri başka bir tepsi ile kapatılır. Dalak dolmaları önceden ısıtılmış fırında 200 derece ısıda 40 dakika kadar piştikten sonra üzerlerinin kızarması için üst kapak alınıp bir süre daha beklenir ve dilim dilim kesilerek yanında bol kuru soğan, kimyon ve kırmızıbiberle servis yapılır.



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 25.01.2021