



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DALAK DOLMASI

4 büyük koyun dalağı
100 gr katı yağ
1 su bardağı pirinç
1 orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
Dolmalık fıstık üzüm
Kızartmak için:
1 yumurta
1 su bardağı un
2 su bardağı sıvı yağ

Dalaklar çiğken, bir tarafı kesilerek parmağımızın yardımıyla içi boşaltılır. Boşaltılan iç bir tarafta bekletilir. İç pilavı pişirmek için fıstık ve soğan katı yağ ile kavrulur. Pirinç ilave edilir, onu da kavurduktan sonra baharatı, üzümü, yeterince tuzu ilave edilip, 1 bardak soğuk su eklenerek kısık ateşte pişirilir. Kapak açık bırakılarak soğutulur. Az pişmiş pilav kestiğimiz küçük delikten aşırı olmamak şartıyla dalakların içine doldurulur. Derin bir tencerede piştiğine emin olana kadar haşlanır. Şişen ve haşlanan dalaklar soğumak üzere bir yere alınır. İyice soğuduğundan emin olduktan sonra dikey kalın dilimler halinde kesilir. Önce una, sonra yumurtaya batırılarak kızartılır. Ayırdığımız içi haşladığımız suya ekliyerek bir çorba elde edebiliriz. Dalakları haşlarken içlerinden dökülen pirinç ve üzüm çorbaya dengeli bir kıvam verecektir.

Not: Sirkeli sarmısak tavsiye edilir. Rengi siyah olur. Özelliği budur.

