



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALAK DOLMASI

Nedim Atilla

- 4 adet dalak
- 4 orta boy soğan
- 2 Yemek kaşığı pirinç
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı fıstık
- 1 tatlı kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı nane
- 3 Yemek kaşığı un
- 1 yumurta

Dalaklar kalın tarafından bıçakla yarılar içi kaşıkla boşaltılır. 4 adet soğan piyaz şeklinde doğranır, pirinç ayıklanıp yıkanır. Dereotu ince ince kıyılır. Dalak içleri soğan ve pirincin yarısı dereotu fıstık tuz üzüm baharat karıştırılıp harç hazırlanır. Hazırlanan harç dalaklara doldurulur ve dalaklar iki kat ipe dikilir. Harç hazırlanan tencereye kalan pirinç ve soğan atılır yağ ve tuz ilave edilip kaynatılır. Dalak dolmaları kaynamakta olan suda 15 dakika haşlanır çıkarılıp süzülür. Dolmaları haşladığınız su çorba olarak servis yapılır. Dalaklar soğuduktan soma dilim dilim kesilir önce una sonra yumurtaya bulanıp kızartılır.



Fotoğraf "re aksiyon" tarafından gönderildi. 21.03.2015