



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALAK (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2-3 dalak
Tuz

Dalaklar birkaç yerlerinden bıçakla kesildikten sonra iyice yıkanır. Fırına verilecekse bir tepside ya da kiremit üzerinde fırının serin bir yerine konarak dalaklar iyice kabarcıca dek pisirilir. Mangalda pisirilecekse sislere takılarak ya da ızgaraya alınarak mangal atesinde pisirilir. Pisen dalaklar iyice kabarrır. Dışındaki zarları soyulur ve tuzlanır. Yanında söğüş domates ve ayran bulundurularak servis yapılır.

Not: Kan yapıcı özelliğiyle bilinen dalak fırında ya da mangalda pisirilebilir.