



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DEREOTLU DALAK DOLMASI

4 adet dalak  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 su bardağı pirinç  
yarım demet dere otu  
1 tatlı kaşığı karabiber  
yarım tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı un  
150 gram margarin  
2 adet yumurta

Soğan ince kıyılır. üzerine tuz, karabiber ve tarçın eklenir, iyice ovulur. Sonra kuşüzümü, kıyılmış dereotu ve pirinç eklenir, karıştırılır. Dalaklar üstten kesilerek sinirleri boşaltılır. Bir kese görüntüsü sağlanır. Her dalağa fındık kadar yağ konduktan sonra iç malzeme doldurulur. Ağız yorgan ipliyle dikilir. Sonra kaynar suya atılır. 2 saat kadar haşlanır. Soğuduktan sonra 1 parmak eninde dilimlenir. yumurtaya ve una batırarak yağda kızartılır.