



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN DOLMASI (MANİSA)

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

1 kuzu gerdanı
1,5 su bardağı pirinç
3 orta boy soğan
3-4 orta boy domates
1 yemek kaşığı salça
½ çay bardağı zeytinyağı
½ demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Pirinç yarım saat kadar ılık suda bekletilir, süzülür. Küçük doğranmış soğan, domates, yağ, ince kıyılmış maydanoz, salça, tuz, karabiber pirinçle karıştırılır. Gerdan kemiğinden ayrılır, torba şekli verilerek dikilir. İçine hazırlanan harç doldurulur. Açık kalan kısım dikilerek gövece yerleştirilir. Üzerini örtecek kadar su koyulup önceden ısıtılmış toprak fırına akşamdan sürülür, ağzı iyice kapatılır, sabah çıkartılır. İpler kesilip biraz pilavın üstüne parçalanmış et konarak sıcak servis yapılır. Not: Dödüklü tencerede 40-45 dakika kısık ateşte pişirildikten sonra kızarması için elektrikli fırında, 160-180 derecede 20-25 dakika tutulur.