



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İŞKEMBE DOLMASI (MALATYA)

200 gram kıyma  
2 soğan  
Yarım kilo bulgur  
1 çorba kaşığı salça  
Yarım demet maydanoz  
1 kaşık kuyruk yağı  
500 gram işkembe  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle işkembe iyice temizleyip yıkayın, doğrayın. Tavada erittiğiniz kuyruk yağın halka halka kestiğiniz soğan ve kıymayı kavurun. Salçayı, baharatı, bulguru, bir bardak suyu ilave edin. Bir miktar pişirin. Bu harcı, doğradığınız işkembe parçalarına paylaştırıp kenarlarından dikiş, tencereye dizin. Üzerini geçecek kadar su koyup suyunu çekinceye kadar pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 17.12.2024