# İŞKEMBE DOLMASI (MARDİN)

2 tane iyi temizlenmiş kuzu veya oğlak işkembesi
1/2 kg kuşbaşı et
kuyruk yağı
nane
tuz
2 su bardağı pirinç
karabiber
az yeni bahar
isteye bağlı nohut
yağ

İşkembeler yumruk boyunda kesilerek cep şekline gelecek şekilde etrafı dikilir, doldurmak için az açık bırakılır. Bu arada az ufak doğranmış kuşbaşı et, küçük kuş başı şeklinde doğranmış kuyruk yağı, pirinç, nane, tuz ve baharatlar karıştırılarak iç hazırlanır. İsteye bağlı olarak içine nohut da konur, o zaman nohutlar pişirilir, soyulur ve ikiye ayrılarak karışıma katılır. Hazırlanan iç işkembelerin içine doldurularak açık kalan kısım da dikilir. Daha sonra düdüklü veya çelik tencereye konarak su eklenir pişinceye kadar kaynatılır.

Not: Bumbar da aynı şekilde hazırlanan iç ile doldurularak pişirilir. Bumbar ve İşkembe dolmasını temizledikten sonra doğranmış soğan ve dövülmüş kişnişe bulayarak en az 3-4 saat bekletmenizde fayda vardır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.09.2023

© lezzetler.com tarif no:34870 • adı:İşkembe Dolması (Mardin) • gönderen:yetkinkavak • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:58