



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE DOLMASI (NİĞDE)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 tane kuzu işkembe
1 kilo kuşbaşı et
2 bardak pirinç
Yarım demet maydanoz
2 baş soğan
Tuz
Baharat

İşkembeler iyice yıkanıp temizlenir. Onar santim olarak eşit parçalara ayrılır. Büyük bir kaseğin içine ufak parçalar halinde doğranmış kuşbaşı etler atılır. Aynı kaseye yıkanmış, ayıklanmış pirinç, doğranmış maydanoz ve soğan, biraz sıvı yağ ile tuz ve baharat da atılarak karıştırılır. Hazırlanan bu harç onar santim büyüklüğünde kare halinde kesilmiş işkembelerin içine konulur. Bohça şekline getirilerek kenarları dikilir. Doldurulan işkembeler düdüklü tencereye dizilir ve üzerine su eklenir. Kırk beş dakika kadar pişirilir.

Not: Bu şekilde hazırlanan işkembe dolması Süryani kültüründen bizlere aktarılmış bir yemektir. Yemek neredeyse tüm evlerde yapılmaktadır. Yemek bugüne kadar Niğde'de anneden kızına kalmış bir miras olarak varlığını korumuştur. Yemek, özellikle kurban bayramında yapılmaktadır. Ayrıca özel günlerde, özel misafirlere ve gurbetten memleketlerine gelmiş Niğdelilere yapılmaktadır. İşkembe dolması Niğde'de kolaylıkla bulunabilen bir yemektir. Yemek derlemenin yapıldığı Bor ilçesinde birçok küçük lokantada, otelde yapılmaktadır. Yemeğin en önemli özelliği kuzu etinden yapılıyor olmasıdır. Yemek kuzu etinden yapıldığından daha çok koyunların kuzulama zamanı olan nisan, mayıs aylarında yapılır. Yöre halkı evine gelen özel misafirlere öncelikle bu lezzetli yemeği sunar.

