



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE DOLMASI

1 kuzu işkembesi
1 su bardağı pirinç
200 gram kuzu kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
1 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Sosu için:
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
Üzerine:
Kimyon,
Karabiber
Pulbiber

İşkembeyi parçalara bölüp temizleyin. Tuz ve limon suyuyla ovup bir kevgirde bekletin. Pirinç, ince doğranmış soğan, domates salçası, biber salçası, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, limon suyu, sıvıyağ ve kıymayı karıştırıp, dolmanın içini hazırlayın. İşkembe parçalarının ortasına hazırladığınız içten koyun. Uçları üst üste gelecek şekilde ikiye katlayın ve iplikle diki. Dödüklü tencereye sıvıyağ ile domates salçasını koyup kavurun. İşkembe dolmalarını da tencereye alıp, salçayla biraz kavurun. Daha sonra üzerine su ilave edip, 1 saat kısık ateşte pişirin. Daha sonra tabağa alıp, üzerine karabiber, kimyon ve pulbiber serpip servis yapın.

