



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE DOLMASI

Milli Eğitim Bakanlığı

3 adet kuzu işkembe

1 kg pirinç

1 kg kuşbaşı et

Bir miktar karabiber, yeni bahar, kişniş, tuz, nane

Pirinç ayıklanıp yıkanır, kuşbaşı et, yeteri kadar karabiber, yeni bahar, kişniş, tuz ve nane eklenip karıştırılarak iç hazırlanır.

Temizlenmiş işkembe göz kararıyla 20 cm büyüklükte dikdörtgen şeklinde kesilir.

Hazırlanan parçalar ikiye katlanıp iki kenarı beyaz dikiş ipi ile dikilir.

Bir kenarı açık bırakılır. Bu işlem bitirilip bütün parçalar dikildikten sonra her parçanın açık kalan kenarından hazırlanan iç pilavdan işkembenin yarısı doldurulmak suretiyle kapatılıp dikilir.

Daha sonra hazırlanan işkembe dolmaları büyükçe bir tencereye yerleştirilir.

Üstünü örtecek kadar su eklenir.

Bir miktar tuz eklendikten sonra tencerenin ağzı kapatılıp yüksek ısıda pişirilir. 30 dakika pişirildikten sonra ateşten alınıp çatalla tek tek dolmalar delinir. Bastırılır ve yine tencereye yerleştirilir. (Bu işlemi yapmaktaki amaç iç malzemenin kıvamında pişmesini sağlamaktır.)

Üstünü örtecek miktarda sıcak su eklendikten sonra 30 dakika daha pişirilir.

Son aşamada ise servis tabağına isteğe göre suyu ile veya susuz alınır.

Not: Kuşbaşı etinin taze ve yağlı olması tercih edilir.

