



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İŞKEMBE DOLMASI

1 koyun işkembesi
5 bardak piriç
1 koyun karaciğer
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Galeta unu

İşkembe güzelce temizlenir, yıkanır. Dört köşe dilimlere ayrılır. Başka bir tencere içinde piriç yıkanır içine zar tanesi kadar küçük karaciğer parçaları, tuz, karabiber katılır. Her işkembe parçasına bu piriçlerden bir parça konur, üç tarafından iğne iplikle dikilir. Birer küçük yastık gibi yapılır. Tencereye su ile birlikte konur, iki buçuk saat pişirilir. Sudan çıkarılan dolmalar soğuduktan sonra bir parmak kalınlığında dilimlere kesilir, çalkalanmış yumurtaya batırılıp, galeta ununa bulanır ve kızgın yağda pişirilir.