



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBE KIZARTMA (DÜDÜKLÜ)

Malzeme

Yarım kilo dana işkembesi,
4 bardak su,
1 orta boy soğan,
6 diş sarımsak,
1 küçük havuç,
1 karanfil,
1 defne yaprağı,
yarım çay kaşığı kekik,
1 çay kaşığı tuz.
Kızartma için 2 yemek kaşığı zeytinyağı,
3 diş sarımsak,
2 orta boy domates,
yarım çay kaşığı kekik,
yarım çay kaşığı kimyon,
1 çay kaşığı pul biber,
tuz.

Yapılışı

Temizlenmiş olarak alacağınız işkembeyi 1-2 saat süre ile bol tuzlu soğuk suda bırakın. Soğanın kabuğunu soyun. Bütün bırakın. Sarımsakları uzunlamasına ikiye bölün. Havucu yıkayın, kazıyın ve yuvarlak bir şekilde doğrayın. Dödüklü tencereye 4 bardak su ile işkembeyi, soğanı, sarımsakları, havucu, karanfili, defne yaprağını, kekiği ve tuzu koyup bir saat kaynatın. Soğuduktan sonra işkembeyi rulo haline getirin. 1 santim kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın, işkembelerin iki tarafını da kızartın. İşkembeleri pişirdikten sonra tavaya ayıklanmış sarımsakları, rendelenmiş domatesi, kekik, kimyon, pul biber ve tuzu katın. 2-3 dakika kaynatın. Sofraya getirirken işkembe kızartmaların üstüne dökün. Pişirdiğiniz işkembeyi iyice soğutursanız daha kolay dilimleyebilirsiniz. Pişirdiğiniz işkembe miktarı fazla gelirse rulo yapıp buzlukta saklayabilirsiniz. Gerektiğinde dilimleyip kullanabilirsiniz. Ya da çorba yapabilirsiniz