



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞKEMBEDEN KOKOREÇ

1 kg kuzu işkembe
2 tane acı biber
3 adet domates
2 çay kaşığı kekik

Kasaptan almış olduğunuz işkembeyi ilk olarak iyice bir yıkayın. Daha sonra işkembeyi isterseniz kuşbaşı halinde dilimleyerek dilerseniz de bir bütün halinde düdüklüye atabilirsiniz.

Biz tarifimizde bütün olarak düdüklüye atmanızı tavsiye ediyoruz. İşkembeyi düdüklüye atın daha sonra üzerini kaplayacak kadar su ekleyin.

Düdüklüde bu şekilde 45 dakika pişirin. 45 dakika sonunda işkembeyi kuşbaşı halinde kesin ve tavaya atıp kavurmaya başlayın. İşkembe tavadaki kavurma işlemi sırasında hafif hafif patlayacaktır. Bu patlama seslerinden sonra içerisine robottan geçirmiş olduğunuz domatesi ve baharatları ekleyin. Domateslerle işkembe kıvamını iyice aldıktan sonra tavadan alın.

Not: Lezzetli bir kokoreç pişirmek istiyorsak bağırsağın veya işkembenin 6 aylık süt kuzusundan olmasına özen göstermeniz gerekir. Aynı zamanda kokoreci bir süre süte yatırıp da bekletebilirsiniz. bu şekilde kokoreç daha lezzetli olacaktır. Piştikten sonra kekiğin özel olması gerekir. özellikle asos kekiği kokorece ayrı bir aroma katacaktır. Kekik gibi pul biberinde özel olması gerekir. bunun için maraş pul biberini kokorece ekleyebilirsiniz. Aynı zamanda kokorecin pişerken pis bir koku ortaya çıkarmaması gerekir. bu pis koku kokorecin iyi temizlenmediğine işaret edebilir.

