



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSKİLİP DOLMASI (ÇORUM)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Pirinç, et, soğan ile yapılır. Islatılmış pirinçler tereyağında kavrulur. Üzerine sıcak su eklenir, dinlenmeye bırakılır. Ayrı bir kaptaki et yağ ile kızdırılır. Soğan ve sıcak su ilave edilir. Et kaynayınca üzerine sacıyak, bunun üzerine de tepsi yerleştirilir. Haşlanan pirinçler bir bez torbaya konularak bu tepsinin üzerine konur. Tencerenin kapağı kapatılarak kapak kenarları hamurla sıvanır, herhangi bir yerine bir parmak sığacak şekilde delik bırakılır. (Buhar çıkması için) Kısık ateşte dört saat pişirilir.





© lezzetler.com tarif no:40269 • adı:İskilip Dolması (Çorum) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:14.03.2025 - 15:01