



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAMIŞ DOLMA

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Kuyruk Yağı - 158 gr.
Karaciğer - 158 gr.
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.
Tarçın 2 tatlı kaşığı 4 gr. (Toz)
Karabiber 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)
Et suyu 3 su bardağı 600 ml

Karaciğer bir miktar suda haşlanır ve kuyruk yağı ile birlikte robottan geçirilir.
Tuz, 1 tatlı kaşığı tarçın ve karabiber ile karıştırılır.
Yaklaşık 10 cm boyunda kesilmiş ve suda kaynatılarak temizlenmiş kamaşların içlerine doldurulur.
Tencereye düzgünce dizilir, üzerine et suyu koyulur.
Kapağı kapatılır, hafif ateşte üç saat pişirilir.
Bir kaba kamaşlar silkilir.
Üzerine 1 tatlı kaşığı tarçın ekilip tüketilir.
Hoş ve iliğe benzer olur.

