



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIN DOLMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 tâne karın (iskembe)
3-4 su bardağı pirinç
3-4 domates
Yarım kg kıyma
1 yemek kasığı karışık salça
1 soğan
5-6 yesilbiber
1 tatlı kasığı nane
1 tatlı kasığı reyhan
1 çay kasığı kekik
1 tatlı kasığı sumak eksisi
Tuz

Karın haslamasında anlatıldığı gibi karın iyice temizlenir. Kâse büyüklüğünde yuvarlaklar şeklinde kesildikten sonra yenecek kıvama dek haslanır.

Etlî sarma ve dolma içi hazırlanmasında anlatıldığı gibi dolmanın içi hazırlanır.

Hazırlanan içler, karınların ortalarına konur ve börek gibi ikiye katlandıktan sonra bir dikiş ipliği ve iğne aracılığıyla dikilerek ağızları kapatılır.

Bu şekilde hazırlanan karın dolmaları tencereye yerleştirilir. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su ve az tuz konduktan sonra tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir. Pismeye yakın sumak eksisi konur.

Karın dolmasının yanında salata, yeşillikler ve ayran bulundurulur.