



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIN DOLMASI (ŞANLIURFA)

- 1 adet karın (işkembe)
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı sadeyağ
- İç i için:
- 250 gr yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 1/2 kg parça et (koyun veya kuzu)
- 250 gr pilavlık bulgur
- 3 çorba kaşığı isot
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı tuz

Karın i içi açılır, temizlenir, yıkanır. Üzeri bıçağın tersi veya tahta ile kazınırcasına yıkanır. Yıkama esnasında soğan, tuzlu su veya mercimek unu sürölerek daha iyi yıkanması ve kokusunun gitmesi sağlanır. Temizlendiğinden emin olunca 8-10 santim ebadında dilimlenir. Soğan ve maydanoz ince ince, et ise sotelik doğranır. Diğer iç malzemeleriyle birlikte karıştırılır. Kesilen karın parçalarının pütürlü tarafı içe gelecek şekilde açılır, ortasına hazırlanan içten 2 çorba kaşığı konulur. Katlanarak açık olan üç tarafı iğne iplikle dikiir. Tencereye 1 çorba kaşığı salça ve 4 su bardağı su ile salçalı su yapılır, sadeyağ ilave edilir. Karın parçaları konularak 50-55 dakika pişirilir. Karın dolması servise hazırdır.