



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİBE (MARDİN)

Yeşilköy Süryani Kadınlar Kolu

İşkembe Dolması

MALZEMELER:

2 kg kuzu etinden elle doğranmış et (kuzu kol ve pizola kapağından)

750 gram iri bulgur (İhşene)

250 gram iri dövme (İtşişe)

2 tatlı kaşığı yenibahar

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

2 tatlı kaşığı kişniş

2 tatlı kaşığı kuru nane

1 yemek kaşığı tuz

7 kuzu işkembe

HAZIRLANIŞI:

İşkembeler yıkanır, temizlenir. Dolmanın içinini hazırlamak için bulgur ve dövme yıkanır. Daha önceden küçük parçalar halinde doğranmış ete, sırasıyla bulgur, dövme ve baharatlar katılarak tuz eklenir. Bir bardak su ile karıştırılır. İşkembe orta büyüklükte ve düzgün şekillerde parçalar halinde kesilir. Bir tarafı açık bırakılarak kese şeklinde üç tarafı dikilir. Üç tarafı dikilip hazırlanmış işkembelerin yarısına kadar iç doldurulur. Açık bırakılmış kenarı da dikilerek kapatılır. Tencerenin dibine altı tutması diye kemik parçaları dizilir. Daha sonra işkembeler düzleştirilerek tencereye yerleştirilir. Üzerini örtüp üç parmak geçecek şekilde su ilave edilir. Pişmeye bırakılır. Bir buçuk saat sonra altı kapatılıp işkembeler tek tek düzleştirilip çatalla delinir ve başka bir tencereye aktarılır. Bir saat daha pişirilip ocaktan alınır. Servise hazırdır.