



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DALAK DOLMASI

4 adet dalak
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 su bardağı pirinç
Yarım demet dereotu
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı margarin
Kızartmak için:
1 su bardağı un
2 adet yumurta
Sıvıyağ

Soğan ince kıyılır. Üzerine tuz, karabiber ve tarçın eklenir, iyice ovulur. Sonra kuş üzümü, kıyılmış dereotu ve pirinç eklenir, karıştırılır. Dalaklar üstten kesilerek sinirleri boşaltılır. Bir kese görüntüsü sağlanır. Her dalağa fındık kadar margarin konduktan sonra iç malzeme doldurulur. Ağız yorgan ipliyle dikilir. Sonra kaynar suya atılır. 2 saat kadar haşlanır. Soğuduktan sonra 1 parmak eninde dilimlenir. Yumurtaya ve una batırarak yağda kızartılır.