



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI DALAK SARMASI

2 bardak pirinç
4 koyun dalağı
1 baş soğan
1 bardak tereyağı
1 kuzu gömleği
3 bardak et suyu
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz
1 kahve fincanı kıyılmış dereotu
1 kaşık rezene tohumu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri
Tuz
Karabiber

Soğanı rendelemeli ve bir tencereye koymalı. 3/4 bardak tereyağında karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince ılık suda ıslatılmış ve soğuk suda birkaç defa yıkandıktan sonra süzölmüş pirinci katmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak on dakika kadar kuvvetli ateşte kavurmalı. Sonra tuzunu ve 3 bardak et suyunu katıp pilâvı pişirmeli.

Kuzu gömleğini soğuk suda ıslatıp yumuşattıktan sonra sıkıp suyunu süzmeli ve doğrama tahtasına yayıp her yanı onar santim kare biçiminde parçalara bölmeli.

Dalağı kıyarcasına ince doğramalı. Bir kâseye konan kıyılmış dalağın üstüne rezene tohumlarını, kıyılmış maydanozla dereotunu, tuz ve karabiberi katıp iyice karıştırmalı. Sonra bir kaşıkla bu karışımdan alıp kuzu gömleği parçalarının tam ortasına koymalı. Böylece harç kuzu gömleği parçalarına konduktan sonra bunları önce iki yanlarını dalakların üstüne katladıktan sonra sarmalı ve bir kenara bırakmalı. Bir tavaya 1/4 bardak tereyağıyla 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyup kızdırmalı. Yağ kızınca ateşin ısısını kuvvetlendirmeli ve sarmaları içine atıp her yanları nar gibi oluncaya kadar çevirerek kızartmalı. Pilâv demlendikten sonra bunu uzun bir servis tabağına boşaltmalı. Tabağın çevresini de kızartılmış dalak sarmalarıyla çevirmeli. Pilâvın üstüne rendelenmiş kaşer peynirini serpiştirdikten sonra dalakların kızartıldığı yağlı ve kanlı suyu pilâvın üstüne gezdirerek dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.
