



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRLÜLÜ İŞKEMBE (DÜDÜKLÜ)

1 kg dana işkembe
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
15-20 adet taze fasulye
1 adet orta boy patates
1 adet patlıcan
1 adet kabak
2 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz

Temizlenmiş işkembe doğranır, üzerine su konur. Dödüklüde 45 dakika haşlanır. Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine 5'er dakika arayla ve sırayla doğranmış biber, fasulye, patates, kabak ve patlıcan eklenir. Sonra rende domates, salça ve tuz katılır. En son haşlanmış işkembe ve 1 çay bardağı sıcak su eklenir. Kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.