

İşkembe Dolması

Malzemeler (6 Kişilik)

2 adet işkembe

250 gr kıyma

1/2 kg pirinç

1/2 kg soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Temizlenmesi: İçi temizlenmiş işkembe­lerin önce her iki yüzü de soğuk suyla, sonra sıcak suyla defalarca yıkanır. İyi­ce temizlendikten sonra bir kaç saat tuzlu ve limonlu suda bekletilir ve yeniden yıkanır. Temizliği oldukça uzun ve zahmetlidir.

Hazırlanışı: Soğanlar küçük parçalar halinde doğranır. Pirinç, kıyma ve diğer malzemeler eklenerek karıştırılır. İşkembe­ler, peçeteden biraz daha küçük karelere şeklinde kesilir. Her birinin içine hazırlanan harçtan 1 yemek kaşığı kadar konulur. Bohça şekline getirilip, yorgan iğnesi ve ipliği ile dikilir. Bütün işkembe­ler doldurulduktan sonra tencereye yerleştirilir. 3 su bardağı su ve tuz ilave edilip, 40–60 dakika pişirilir, üzerine bolca kimyon dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun.

ADANA MUTFAĞI