

Çorum İskilip Dolması Lenger

Toplam 385 dk

Hazırlama 140 dk · Pişirme 180 dk

8 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 18/10

İskilip dolması pirinci tereyağı ve et suyuyla bak tencerede uzun süre buharda pişirip et parçalarını sunan törensel bir Çorum yemeğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Pirinç
- 800 gr Kuzu eti
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 5 su bardağı Et suyu
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinci 1 litre tuzlu suda 30 dakika bekletip süzün.
2. Kuzu etini soğanla tencerede 10 dakika mühürleyin.
3. Et suyu ekleyip eti kısık ateşte 90 dakika yumuşatın.
4. Pirinci tereyağında 5 dakika kavrarak kavurun.
5. Pirinç ve et suyunu kapalı tencerede 45 dakika ağ ateşte pişirin.
6. Eti pilav üstüne yerleştirip lengerde servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç kavrarak kavurmak uzun buhar pişirmesinde taneleri diri tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Et parçalarını pilav üstüne alıp sirkeli cacıkla servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Süt