



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İskilip Dolması - Çorum



Süre: 3 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 2 saat 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti
- 3 su bardağı baldo pirinç
- 2 kuru soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı sıcak et suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Eti pilavın üzerine yerleştirip yanında ayranla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- İri kuzu parçalarını geniş tencerede renk alana kadar mühürleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Soğanı hazırlayın:

- Soğanı tereyağında yumuşatıp yıkanmış pirinci kısa süre kavurun.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Katları kurun:

- Eti alta, bez torbaya alınmış pirinci üste gelecek biçimde geleneksel düzene yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Uzun pişirin:

- Et suyunu ekleyip kısık ateşte et lif lif olana ve pilav demlenene kadar pişirin.
-

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Düşük ateşte uzun pişirme hem eti yumuşatır hem et suyunun pilava işlemesini sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı