

Çorum İskilip Dolması Ev Usulü

Toplam 215 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 180 dk 8 kişilik Zor ~690 kcal

İskilip dolması et suyuyla 1 slana pirinci bez torbada uzun süre pişirip didiklenmiş etle sunan törensel bir Çorum pilavıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Pirinç
- 900 gr Dana eti
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Soğan
- 6 su bardağı Et suyu
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Eti soğanla birlikte 90 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Pirinci yıkayıp tereyağında 6 dakika kavurun.
3. Pirinci temiz bez torbaya gevşek doldurun.
4. Torbaya et suyu ekleyip kapalı tencerede 80-90 dakika pişirin.
5. Pilavı sıcak didiklenmiş et ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci bez torbaya gevşek koymak tanelerin şişmesine alan bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Didiklenmiş et ve karabiberle geniş tabakta servis alın.

Alerjenler

Süt