

# Çorum İskilip Dolması Lenger

Toplam 220 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 180 dk 8 kişilik Zor ~610 kcal

İskilip dolması pirinci tereyağ ve et suyuyla bak tencerede uzun süre buharda pişirip et parçalarını içeren 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