

Çorum İskilip Dolması

Toplam 120 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 90 dk 8 kişilik Zor ~388 kcal Açılış 18/10

Çorum İskilip dolması, etin buharıyla pişen pirinç taban sayesinde sade malzemeden büyük sofraya etkisi çarpan geleneksel bir Anadolu yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Kuzu eti
- 2.5 su bardağı Pirinç
- 60 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Eti haşlayıp suyunu ayırın.
2. Pirinci tereyağıyla çevirip et suyuyla yarım pişirin.
3. Eti pirincin üstüne yerleştirip yemeği kapalı şekilde 1 saat pişirin.

PÜF NOKTASI

Etili kat üstte, pirinci altta sıralamak buharla pişirme için önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Tane karabiberli ayranla servis edin.

Alerjenler

Süt