

Iskilip Dolmasi

Malzemeler

6 adet kuzu kol

5 su bardagi pirinc

3 adet sogan

4 yemek kasigi tereyagi

2 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Tereyagi tencerede guzelce eritilir. Kup kup dogranan 2 sogan kavurulmaya baslanir. Tereyaginda kavurulan soganlar pilavi pisircegimiz sicak su doldurulan tencereye dokulur ve yikanip suyu suzulen 5 su bardagi pirinc eklenip pisirilir. Baska bir tencerede 6 kuzu kol tereyaginda cevirilerek kizartilir. Pisen soganli pilav sogumasi icin bir kapta bekletilir. Kizaran kuzu kollari yemegin pisecegi tencereye dizilir. Soganli pilava karabiber serpilip, islatilip sikilan bez torbaya doldurulur ve agzi baglanir. Tenceredeki etlerin yanina bir sogan dorde bolunup koyulur. Etlerin buharinda pisecek pilav icin ayakli sac tencereye koyulur. Uzerine ici pilavla doldurulan torba koyulur. Etlerin uzerine biraz su eklenir tencerenin kapagi kapatilip kenarlari hamur veya islatilmis kagit havluyla kapatilarak pisirilir. Torbada etin buharinda pisen pilav servis tabagina alinir. Uzerine kuzu kollari koyulur. Yemegin suyuda uzerine dokulur. Iskilip dolmasi sunuma hazirdir.