**İşkembe Dolması Malzemeleri Nelerdir (6 Kişilik)?**

* 2 adet işkembe 250 g kıyma
* Yarım kilo pirimç
* Yarım kilo soğan
* 1 yemek kaşığı biber salçası
* 1 tatlı kaşığı tuz
* 1 tatlı kaşığı karabiber

Temizlenişi: İçi temizlenmiş işkembelerin önce her iki yüzü de soğuk suyla, sonra sıcak suyla defalarca yıkanır. İyice temizlendikten sonra birkaç saat tuzlu ve limonlu suda bekletilir ve yeniden yıkanır. Temizliği oldukça uzun ve zahmetlidir.

**İşkembe Dolması Nasıl Yapılır?**

Soğanlar küçük küçük doğranır. Pirinç, kıyma ve diğer malzemeler eklenerek karıştırılır. İşkembeler, peçeteden biraz daha küçük karelere şeklinde kesilir. Her birinin içine hazırlanan harçtan 1 yemek kaşığı kadar konulur. Bohça şekline getirilip, yorgan iğnesi ve ipliği ile dikilir. Bütün işkembeler doldurulduktan sonra tencereye yerleştirilir. 3 su bardağı su ve tuz ilave edilip, 40-60 dakika pişirilir, üzerine bolca kimyon dökülerek yenir.