



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN KUZU DOLMASI

Necip Usta

- 1 bütün kuzu (8-9 kilo)
- 500 gram erimemiş yağ
- 4 adet bütün yağlı kâğıt (70x100 santim)
- 1 diş sarmısak
- 3 çorba kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı çuška biber
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı biberiye otu
- İçinin harcı:
- 5 su bardağı pirinç (1 kilo)
- 3 kahve fincanı kuş üzümü
- 3 kahve fincanı beyaz fıstık
- 2 adet kuzu ciğeri
- 1 çorba kaşığı yağ
- 1 orta boy ince kıyılmış soğan
- 1'er kahve kaşığı kimyon, yeni bahar, karabiber
- 1 çorba kaşığı tuz
- 7 su bardağı et suyu
- 250 gram yağ
- 1 bağ kıyılmış dereotu

- 1) Pirinci temizleyip bol ılık tuzlu suda 2 saat ıslayınız. Sonra 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkarıp süzdürünüz. Küçük kaplarda ayrı ayrı kuşüzümü ve beyaz fıstığı temizleyip yarım saat ıslayınız. Sonra süzdürünüz. Ciğeri küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı dolusu yağ koyup kızdırıp beyaz fıstığı ilâve edip 1-2 defa karıştırıp soğanı ilâve ediniz ve 1-2 dakika karıştırarak kavurup ciğeri ilâve ediniz.
- 3) 2-3 dakika daha karıştırarak kavurup, kuş üzümünü, kimyon, yeni bahar ve karabiberini ve tuzunu, et suyunu ilâve edip 2 dakika kaynatınız.
- 4) Başka bir tencereye 250 gram yağı koyup kızdırıp pirinci ilâve ediniz.
- 5) Hızlı ateşte bir kevgirle dikkatlice karıştırarak 3-4 dakika kavurup, hazırladığınız ciğerli harcı, pirincin üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp 2 dakika kaynatınız.
- 6) Bir kere daha karıştırıp ağzını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika hiç dokunmadan demlendiriniz ve sonra karıştırıp bir tepsiye boşaltıp biraz soğutunuz.
- 7) Kuzunun kemiklerini çıkarıp hazırlayınız ve sırtüstü masanın üzerine yatırıp, boynundaki yırtığı bir çuvaldız iğnesi ve sicimle dikişiniz.
- 8) Hazırladığınız pilavlı harcı karnından kuzunun içine doldurup eşit olarak her tarafına yayınız.
- 9) Sonra yırtık olan karnını, sicim ve çuvaldız iğnesiyle dikip, yağlı kâğıtları üst üste 20'şer, 30'ar santim öne, sağa, sola kaydırıp kâğıdı 50 gram yağın bir kısmı ile yağlayıp kuzuyu üzerine yatırınız, kuzuyu 1 diş sarmısakla biraz ovup sarmısağı atınız.
- 10) Üzerine tuzunu, biberlerini ve biberiye otunu serpip her tarafına ovar gibi biraz yağ sürünüz ve yağlı kâğıtlarla, aynen bir paket yapar gibi kuzuyu kâğıtları yırtmadan sarınız.
- 11) Büyük bir tepsiye üstünü alta getirerek yerleştirip, orta hararetili bir fırına sürünüz. 3-3,5 saat hiç dokunmadan pişirip fırından çıkınca kâğıtlarını temizleyip, büyük bir tevzi tabağına koyunuz, sicimlerin uçlarından keserek çıkarıp hemen servis yapınız.

Not: Malzeme 25-30 kişiliktir. Bu tür dolmalar, sofrada davetlilerin önünde kesilir. Açılacağından kuşkulaniyorsanız, kâğıdı 3 yerinden sicimle bağlayabilirsiniz.