



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURMA KABURGA (ERZİNCAN)

2 su bardağı bulgur
½ kg kavurma
3 yemek kaşığı Tereyağı
2 adet kuru soğan
2 adet domates
3-4 adet yeşil sivri biber
1 yemek kaşığı salça
2-3 su bardağı su
Tuz
Reyhan
Maydanoz

Yayvan bir tencerede soğanlar yemeklik doğranarak yağda hafifçe kavrulur. Önce biber ardından domates ve salca ilave edilir. Kavurma eklenir. Bulgur, reyhan, tuz, maydanoz, konulur. Eğer sadece pilav olarak yenilecekse suyu konulur ve pişirilir. Kaburganın içine doldurulacaksa suyu konmaz kaburganın içine sıkıca doldurulur. İğne iplik yardımı ile bu bölüm birleştirilerek dikilir. Geniş bir tencereye su ve tuz konularak pişirilir. Kaburga bir kaç yerinden çatalla delinir, iyi pişmesi sağlanır. Pişip pişmediğini şiş veya bıçak ile test ederek anlayabiliriz. İyice pişip suyu çektirilir. Yağına kalınca her tarafa nar gibi kızartılır. Sonra geniş bir servis alınarak ipleri sökülür. Biber, domates ve maydanoz ile süslenerek servis yapılır.

Not: Kasapların çoğu Eğinli oldukları için bir adet doldurma kabuğu hazırlanmasını istediğiniz zaman hazırlayabilirsiniz. Kaburga koyunun pirzola kısmıdır. Ancak bütün halledir. Buraya boş yeri de denir. Pilav miktarı artırmak istenirse, temiz bir bez torbaya kalan iç pilav doldurulur, ağzı biraz boşluk bırakılarak bağlanır. Kaburganın üzerine yerleştirilir ve birlikte pişmesi sağlanır. Böylece pilav miktarı artırılmış olur çünkü kaburganın içi çok az alır. Pilav daha çabuk pişeceği için et tam olarak pişmeden pilav torbasıyla alınarak başka bir kaba alınır. Et piştikten sonra birlikte servis yapılır.