



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KUZU KABURGA DOLMASI

- 1 kg kuzu kaburga
- 1 ay bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- Yarım ay bardağı badem
- Yarım ay bardağı karabiber
- 1 ay kaşığı tuz
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı biber ve domates salçası
- 2 orba kaşığı margarin
- 1 adet yeşil biber

Bıçağın ucuyla kaburga ile et arasını yavaş yavaş açalım. Bademleri akşamdan suya ıslatalım. Yapacağımız zaman bademin dış kabuğunu soyarak beyaz badem elde edelim. Pirinçleri yıkayalım ve soğan, biber ve domatesleri yıkayalım, doğrayalım. Kaburga hariç diğ r tüm malzemeleri karıştıralım. Bıçakla arasını açtığımız kaburganın içerisine karışımını dolduralım. Kaburganın kestiğimiz kısmını temiz bir iğne-iplik yardımıyla dikelim. Kaburgayı tencereye koyalım ve üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyelim. Bu sırada biraz da tuz ekleyelim. Kısık ateşte etler yumuşayınca kadar yaklaşık 1 saat pişirelim. Piştikten sonra iplikleri çıkartarak servis yapalım.