



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI

İç pilavı:

1 su bardağı pirinç

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı rendelenmiş badem

1 demet maydanoz (ince kıyılmış)

1 su bardağı su

2 çay kaşığı kırmızı pulbiber

1 yemek kaşığı karareyhan

½ çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

kaburga malzemeleri:

1,5 kg kaburga eti

½ yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

3 su bardağı su

İç pilavın hazırlanışı:

Pirinç ile bademi tereyağında kavurun. Kavrulmuş pirinç-badem karışımının yarısını bir kenara ayırın. Diğer yarısına suyu ilave ederek haşlayın. Haşlanan pilavı soğutun ve üzerine pulbiber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayırdığınız pirinç-badem karışımını ekleyin, iyice karıştırın.

Kaburganın hazırlanışı:

Kaburganın içine pilavı doldurup iğne iplikle diki. Bir tencerenin içine kaburgayı koyarak yaklaşık 110-120 dakika haşlayıp sudan çıkarın. Daha sonra orta ısıdaki fırınla 25-30 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Kaburgayı doldururken içine boşluk bırakın eğer boşluk kalmazsa kaburganın patlama ihtimali vardır.

