



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI

Bütün çıkartılmış kuzu kaburgası

2 su bardağı pirinç

Tuz

Karabiber

İ için;

1 kereviz sapı

2 adet soğan

4 yemek kaşığı tereyağı

200 gr. ceviz

100 gr. kuru üzüm

Tuz

Dolma baharı

Kaburgalar kemik kısımları yukarı gelecek şekilde bir tepsiye daire şeklinde yerleştirilir, kemik uçları yanmaması için folyo ile süslenerek fırında açık olarak yarım saat kızartılır, ayrı bir tencerede yağ eritilir. Soğanlar ve ince doğranmış kerevizler atılarak kavrulur. Pirniler de ilave edilerek 5 dakika dah kavurma işlemine devam edilir. Ocaktan alınır, eviz, kuru üzüm, tuz, biber karıştırılıp kaburgaların içine doldurulur. Üzerine suyu ilave edilir. Üzeri tamamen folyo ile kaplanıp fırında pirinçleri yumuşayıncaya kadar pişirilir.