



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGA DOLMASI

1 kg kuzu kaburga
150 gram badem içi
Tuz
Karabiber
Yenibahar
250 gr kuzu kuşbaşı et
1 su bardağı pirinç
Maydanoz veya reyhan
Biber salçası veya yoğurt
1 kaşık tereyağı

Kaburganın et ile kemik arası, kemik tarafını da delinmeyecek şekilde cep gibi açın. (Veya dolma yapacağınız kaburgayı kasapta özel olarak kestirip içini dolduracağınız kısmı cep şeklinde açtırın.) Bademleri suda haşlayın ve kabuklarını soyun. Yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Kuşbaşı eti bademden sonra aynı yağda kavurun. Daha sonra pirinci ekleyin, yarım pişirin. Kavrulan badem, et, baharatlar, maydanozun hepsini (veya reyhan) bir kaptaki karıştırın. Kaburganın içini ve dışını tuz, karabiber ve yenibaharla ovun. Hazırlanan iç malzemesiyle içini doldurun, etrafını dikin veya şiş çöplerle birbirine tutturun. Geniş bir tencerede sırt kısmını az kızartın. Bir tencereye sırt kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştirin ve üzerine 3-4 su bardağı kaynar su ekleyerek orta ateşte buhar ile pişirin. Ara sıra kontrol ederek, suyu azaldıkça kaynar su ekleyin. Pişen kaburganın üzerine yoğurt veya salça sürün, fırın tepsisine alıp, önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın. Servis yaparken küçük porsiyonlara ayırdığınız kaburga dolmasının üzerine tencerede kalan et suyundan birer kaşık ekleyebilirsiniz.