



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg. kaburga eti (ön koldan)
½ yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
İçi için:
1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 çay bardağı rendelenmiş badem
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Maydanoz
Karareyhan

Pirinç, tereyağ ve bademi kavurun. Kavrulmuş pirinç badem karışımının yarısını ayırın. Diğer yarısına 1 su bardağı suyu ilave ederek haşlayın. Pilavın üzerine pul biber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayırdığınız pirinç badem karışımını ekleyin, iyice karıştırın. Kaburganın içine pilavı doldurup iğne iplikle diki. Bir tencerenin içine kaburgayı koyarak 2 saat haşlayıp sudan çıkarın. Daha sonra orta ısıdaki fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapılır.

