



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGA DOLMASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 büyükçe kaburga

İç harcı için:

Kuzu veya tavuk ciğeri

Dolmalık fıstık

Kuru üzüm

Karabiber

Cırgalan kırmızı toz biber

Tuz

Kaburga delinmeden et ile kemiğin arası açılır. İç harcı için gereken tüm malzemeler iç pilav şeklinde hazırlanır. Kaburganın içine doldurulup kaburga delinir. Büyük bir tencerede pişirilir. Piştikten sonar kızarması için 15 dakika bırakılır ve servis yapılır.