KABURGA DOLMASI (KONYA)

MALZEME LİSTESİ
1 adet bütün kuzu kaburgası
150-200 gr kuzu karaciğeri
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı sade yağ
1 su bardağı dolmalık tıstık
3 adet orta boy kuru soğan
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
1 yemek kaşığı kişniş
Ayrıca 1 yemek kaşığı sade yağ

YAPILIŞI
Tavla zarı formunda küp doğranmış ciğerleri kızdırdığınız fındık kadar yağda, sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Ocaktan alıp bir kenarda bekletin, öte yandan kaburganın kemiği ile eti arasındaki ince kısmı, iç pilavın doldurulacağı boşluğu oluşturmak için bir bıçakla cep gibi zedelemeden açın. (yada kaburganın üst yağ tabakasıyla et tabakasının arasını açabilirsiniz.)
Pirinci sıcak ve tuzlu suda 30 dakika beklettikten sonra yıkayarak süzdürün. Bir tencerede eritilen sade yağda dolmalık çam fıstıkları, rengi sararıncaya kadar kavurun. Yemeklik çok ince doğranmış soğanları ekleyip 4-5 dakika kavurun. Sonrada pirinci ekleyip 4-5 dakika daha kavurun. Su, tuz, karabiber ve kişnişi ekleyin.
Pilavı suyunu çekince ateşten alın ve ılımaya bırakın. Kaburgada önceden açılan boşluğa hazırlanan iç pilavı doldurun. Çok sıkı olmadan dikkatlice doldurulmalıdır. Bir yorgan iğnesine yorgan ipliği geçirilerek doldurulan kaburganın uçları sıkıca dikilip kapatılır. Büyük bir tencerede eritilen bir kaşık yağda doldurulan kaburga nar gibi kızartılır. Sonrada su eklenir ve tuz atılır. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte yumuşayıncaya dek pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:49219 • adı:KABURGA DOLMASI (Konya) • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:41