



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABURGA DOLMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg.lık bir kaburga  
1 kase piriç  
2 baş kuru soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Kaburganın üst derisi kaldırılarak bir oyuk meydana getirilir. Piriç yıkanır. İçine soğan, maydanoz doğranır. Tuz, biber, baharat eklenir, hepsi karıştırılır. (İçine etin yağından da doğranabilir.) Oyulan bu yere malzeme doldurulur. İğneyle dikilir. Tereyağında hafif pembe kızartılır. Diğer tarafta küçük doğranmış soğanlar tereyağında kavrulur. Salça ilave edilir, su da konularak kaynatılır. Kaynayan salçalı suya kaburga dikkatlice konarak pişirilir. Pişen kaburga bir tepsiye alınır. Sosu da üzerine dökülerek fırında hafif kızartılarak servis yapılır.

