



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 kg. bir kaburga
2 su bardağı pirinç
3 baş kuru soğan
3-4 yemek kaşığı tereyağı
1 demet maydanoz
2 kaşık domates salçası
2 tane domates
Tuz
Karabiber

Kaburganın üst derisi kaldırılarak bir oyuk meydana getirilir. Pirinç ayıklanır, yıkanır geniş bir kaba alınır. İçerisine kıyılmış maydanoz, küp şeklinde doğranmış soğan, kabukları soyularak küp şeklinde doğranmış domates, tuz, karabiber, bir kaşık salça koyularak karıştırılmak amacıyla yoğrulur.

(Varsa; etin kenarından alınan yağ da doğranabilir) Kaburganın oyulan yerine hazırlanan iç doldurularak dikilir. Tereyağında pembeleşinceye kadar kızartılır. Diğer tarafta küp şeklinde doğranan soğan pembeleştirilir, salça ilâve edilir, suyu konur. Hazırlanan salçalı suya kaburga yavaşça konur, kapağı kapatılarak kaynayıncaya kadar harlı, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 2-3 saat pişirilir. Pişen kaburga geniş bir tepsiye alınarak, üzerine salçalı sostan dökülür ve fırında biraz kızartıldıktan sonra servise alınır.

Not: Arzu edilirse mevsime göre, biber, patlıcan, patates kızartılıp firma konmadan önce tepsiye yerleştirilen kaburganın yanına konarak fırınlanır. Bu kebab yapılırken koyun veya kuzu kaburgası, özellikle tercih edilmelidir. Sebzeli yapılmak istendiğinde kaburganın içi boş olarak doldurulmadan pişirilir. Sebze ile (patlıcan, biber, domates, patates gibi) fırına koymadan önce, tepsiye dizilen sebze, et ile birlikte fırına koyulur. Sadece dolma yapıldığı zaman sebze olmadan pilavla yenir.

