KABURGA DOLMASI (OSMANLI)

Malzemeler: (6 kişilik)
1 yaşındaki oğlak ya da kuzu kaburgası
250 gr. koyun kol eti
2 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı yenibahar
3 su bardağı su
1 su bardağı badem
1 çorba kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz veya reyhan.

Yapılışı: Pirinci ılık ve tuzlu suda soğuyuncaya kadar bekletin. Kol etini kuşbaşı doğrayın. Doğradığınız eti bir bardak su ile ateşe koyup, kavurarak suyunu çektirin. İçine karabiber ve tuz atın. Üzerine biraz sıcak su ilave ettikten sonra eti kaynamaya bırakın.

Başka bir tencerede 2 çorba kaşığı yağ eritin. Pirinci bol suda yıkayıp yağda kavurun. Kavurduğunuz pirinci, kaynamakta olan etin suyuna ilave edip yarı pişmiş bir pilav yapın. Bir başka kapta, bademi suda haşlayın. Kabuklarını soyup yıkadıktan sonra suyunu süzüp yağda kavurarak pembeleştirin. Yarı pişmiş pilava, bademleri, kıyılmış reyhan ya da maydanozu ilave edin. İçine yenibahar da attıktan sonra karıştırın.

Kaburgalardaki etle kemiğin arasını açıp, pilavı doldurun. Doldurma işlemini iyi ayarlayın, çok doldurursanız patlayıp pilavın tencereye saçılmasına, az doldurursanız içine su girmesine neden olabilirsiniz. Etinizin üzerine biraz salça sürün ve bir çorba kaşığı yağda kızartın. 3 bardak dolusu kaynar suyu ilave edip, tuz da attıktan sonra, kapağını örtün. Tencerede önce kemikli tarafı alta gelecek şekilde yerleştirerek 1 saat kaynatın, sonra etli tarafını çevirerek, iyice yumuşayıncaya kadar çok hafif ateşte 4-5 saat kadar pişirin. Kaburga doldurulduktan sonra salça sürülmeden de pişirilebilir. Salça sürülmeden pişirilirse, servise almadan önce fırında üzeri pembeleşinceye kadar kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:36510 • adı:Kaburga Dolması (Osmanlı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:25