



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI

Aile Dostu Dergisi

2 kg.'lık kuzu kaburgası
1.5 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı su
1 orta boy soğan
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Reyhan
Karabiber
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Biraz pul biber veya kırmızı biber

Soğanı bir tencereye doğrayıp, 4 yemek kaşığı zeytinyağıyla beraber hafif sarartın. Salçasını koyup, eritin. Bulgurunu ekleyin. Reyhan, tuz ve karabiberini atıp karıştırın. Suyunu ilave edip pişmeye bırakın. Suyunu çekince ocaktan alın. Pilav hafif ılıyınca, doldurulmaya müsait halde arası açılmış kaburganın içine yayarak doldurun. Bir yorgan iğnesi ve ipliğiyle kaburganın açık olan kısmını diki. Büyükçe bir tencereye oturtup, 3 litre su ekleyin. Kaynamaya başlayınca ağzını kapatıp, 1.5 veya 2 saat kadar pişirin. Et iyice piştikten sonra servis edeceğiniz tepsiye alıp, üzerine erimiş biberi, tereyağı gezdirin. Eğer kalabalık bir misafire yaparsanız, et suyuyla ilave pilav pişirmeniz gerekir. Servis edeceğiniz zaman iplerini kesip çıkarın.