



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABURGA DOLMASI

1 adet mümkün olduğu kadar az yağlı koyun kaburgası  
2 adet orta büyüklükte kuru soğan  
1 adet koyun böbreği  
çeyrek koyun karaciğeri  
yarım su bardağı ayıklanmış pirinç  
2 yemek kaşığı ayıklanmış dolma fıstığı  
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin  
1 yemek kaşığı ayıklanmış kuşüzümü  
Tuz  
Karabiber

Kaburga kemiği ile etli dokuyu keskin bir bıçak yardımıyla birbirinden ayırarak, kaburgalar üzerinde bir cep oluşturalım. Uygun büyüklükte bir tavada tereyağını veya margarini eritip, küp şeklinde doğranmış kuru soğanları ve fıstıkları pembeleşene kadar kavuralım. Kavurduğumuz malzemelerin içine, nohut iriliğinde doğranmış böbrek ve ciğerleri ekleyerek suyunu bırakıp çekene kadar kavurmaya devam edelim. Tavaya önceden yıkanmış olan pirinçleri de katarak şeffaflaşana kadar tekrar kavurmaya devam edelim. Kuşüzümlerini, tuzu, karabiberi ekleyip ateşin üzerinde 1-2 defa daha çevirdikten sonra ocaktan alalım. Hazırladığımız bu pirinçli harcı kaburganın cep gibi açılan boşluğuna dolduralım. Kaburganın açıkta kalan kısmını temiz bir ip yardımı ile dikip basınçlı bir tencereye yerleştirelim. Kaburganın yarısına gelecek kadar sıcak su ve tuz ilave ederek, ağır ateşte, kaburganın etli kısmı yumuşayana kadar pişirelim. Kaburga dolmasını delikli kepçe ile alıp fırın kabına yerleştirelim. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında, kaburganın üzeri nar gibi kızarana dek pişirelim. Fırından alıp dilimleyerek servis yapalım.