# KABURGA DOLMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kuzu kaburgası
1 su bardağı pirinç (dolma için)
1 kuzu ciğeri
1 paket snober
1 paket kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 küçük kâse yoğurt
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı haspir
4 bardak pirinç (pilav için)
7 yemek kaşığı sadeyağ
1 tatlı kaşığı karışık baharat
Tuz

Kaburga yıkanıp tuz ve karabiber ile ovularak bekletilir. Kemikle etin arası bir bıçak yardımıyla birbirinden ayrılır. Sonra yoğurtla bir yemek kaşığı salça karıştırılıp kaburganın üzerine sürülür, derince bir tencerede her tarafı pembeleşinceye kadar üç kaşıkyağda kızartılır.Başka bir tencereye iki yemek kaşığı sade yağ konulur. Snober tencereye atılıp pembeleştirilir, bir tabağa alınır. Ufak ufak doğranmış ciğerler kızgın yağa atılarak hafifçe kavrulur. Bir su bardağı pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konularak kavrulur. Bir su bardağı su ilave edilerek tuz, tarçın, karabiber, kuşüzümü ilave edilerek pilav yarım pişirilir, snober katılır, tencere ateşten alınır. Kısa bir süre dinlendirdikten sonra kızartılmış kaburganın içerisine doldurulur ve sonra iğne iplik yardımıyla kaburganın kesik kısmı dikilir. Tenceresinde kalan yağ içerisine iki yemek kaşığı salça konulup kavrulur. Doldurulmuş kaburga, tencereye alınır, kaburganın üzerine çıkacak kadar su ve tuz ilave edilerek iyice pişirilir ve kaburga tencereden alınır. Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra kaburganın suyuna üç kaşık haspir atılarak kaynatılır. Diğer bir tencerede ısıtılan yağa pirinç dökülerek kavrulur. Haspirli kaburga suyu pirincin üzerine dökülüp tuz ve baharat ilave edilerek pişirilir. Suyu çekince ateşten alınır, dinlendirilir. Dinlenmiş pilav büyük bir servis tabağına alınır. Pişen kaburganın dikişleri açılarak pilavın üzerine konulur, servis yapılır, bostanayla -tercihen zeytin bostanası- yenilir.

Not: Snober, Urfa'da çam fıstığına verilen isimdir. Haspir, Urfa'da safran'ın bir çeşidine verilen isimdir.