



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEKLİ KABURGA (KOCAELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 tane kuzu kaburga
Yarım kilo aşurelik buğday
3 adet patates
5 tane kiraz domates
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı yumuşak margarin
1 çay bardağı sıvı yağ

Yoğurt, salça, margarin ve baharatları bir kaptaki karıştır. Karışımın yarısını etin üzerine sürün, yağı geniş bir tavaya koyup kızdırıyoruz. Kaburga etlerini arkalı önlü hafif kızartıyoruz, sonra iki kaburgayı bir pamuklu ipe yanlarından yuvarlak taç şeklinde dik, etlerin sığabileceği bir kabin içine yerleştir. Etin üzerine çıkacak şekilde su koyup diri kalacak şekilde haşlıyoruz. Sudan çıkarıp, tekrar kalan sosa üzerine sürüp, fırında kızartıyoruz. Etten kalan haşlama suyunda buğdayı haşlıyoruz. Servisi için; Bir tepsiye önce haşlanmış buğdayları döküyoruz, üzerine taç şekli verilmiş kaburgayı yerleştiriyoruz. Patatesi haşlayıp püre yapıyoruz ve civciv şekli veriyoruz, kiraz domateslerle isteğe göre süslenebilir.

