



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU DOLMA

Dolmalık pirinç önceden bol ılık tuzlu suda iki saat ıslatılmalıdır.
Küçük kaplarda ayrı ayrı temizlenmiş kuş üzümü ve beyaz fıstık yarım saat ıslatılarak süzdürülmelidir.
Yağ eridikten sonra tencereye önce beyaz fıstık, sonra da ince kıyılmış soğan konur, kavrulduktan sonra ciğer ilave edilir.
Baharatlar, ciğer kavrulduktan sonra ilave edilir.
Pirinç ayrı bir tencerede kavrulduktan sonra hazırlanan ciğerli harç ilavesiyle pişirilir.
Tencerenin ağzı kapatılarak kısık ateşte (veya fırında) 15 dakika pişirilerek demlendirilir.
Sonra karıştırılıp kuzunun içine doldurulur.
Sonra yırtık olan karnı dikilir.
Yağlanmış yağlı kağıda kuzu yatırılır.
Et sarmalarında, dövülerek inceltelen et tuzlanır ve kekiklenir.
Üstüne hazırlanan iç malzeme dökülür ve tahta bir kaşıkla bu iç yayılır.
Et diliminin yan taraflarında birer parmak kadar boşluk kalmasına dikkat edilmelidir.
Et dilimi içi dağıtmadan sarılarak rulo haline getirilir.
Et sarmasının açık kalan iki yanını dayanıklı bir iplikle dikilerek kapatılır.
Aynı iplikle bağlanır.
Kuzu dolma yağlı kağıtlara yatırılır.
Bir diş sarımsakla biraz ovulup sarımsak atılır.
Üzerine tuz, biber ve biberiye otu serpilip yağ ile her tarafına ovar gibi sürülür.
Kuzu dolma yağlı kağıtlarla aynen bir paket yapar gibi kağıtlar yırtılmadan sarılır.
Kağıdın açılmaması için 3 yerinden sicimle bağlanabilir.
Hazırlanan et, sarma ise temiz ince bir bezle iyice sarılır.
Kuzu dolma büyük bir tepsiye üstünü alta getirerek yerleştirilip orta ısıdaki bir fırına konulur.
Kuzu dolma fırında 3-3.5 saat, hiç dokunmadan pişirilir.
Fırından çıkınca kağıtlarından temizlenir.
Et sarmasını pişirirken de sarmayı alacak genişlikte düz altlı bir tencere de su ve tuz kaynamaya bırakılır.
Temizlenmiş ve yıkanmış sap kereviz, kabuğu ayıklanmış soğan ve havuç tenceredeki suya atılır.
Su kaynamaya başlayınca beze sarılı olan et sarması tencereye konur.
Rulo en az bir saat orta ısıda ateşte kaynatılır.

Not: Sarma et, ayrıca tavada kızartılarak veya fırında da pişirilebilir.