



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU DOLMASI

Malzeme :

750 gr. kuzu budu ya da kolu
3/4 bardak su
1 böbrek ya da 1/4 kuzu ciğeri
1/2 kahve fincanı domates salçası
375 gr. pirinç (1/2 bardak)
560 gr. kuzunun piştiği su (1/2 bardak)
50 gr. sadeyağ (1/2 çorba kaşığı)
40 gr. margarin (2 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı çamfıstığı
1 çorba kaşığı siyah üzüm
1 demet dereotu
Tuz, biber, baharat

Yapılışı:

Bir tepsiye, yıkandıktan sonra tuzlanmış yağlı kuzu ile su konularak, tepsi kızgın fırına sürülür. Budun bir tarafı 25, öbür tarafı da yine 25 dakika piştikten sonra but tepside çıkarılarak başka bir kaba alınır ve sıcak bir yere bırakılır. Kuzunun piştiği yağlı suya bir miktar daha su katılarak 2 - /4 bardak su olacak şekilde hazırlanmalı, bunu da bir tarafa bırakmalıdır. 1 -1,5 bardak pirinç tuz ve ılık su katılarak soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakılır. Su soğuyunca dök-meli, hafif hafif pirinçleri ovalamak suretiyle yıkamalıdır. Sonra bir tencereye bir çorba kaşığı yağ konularak kızdırmalı ve buna tavla zarı kadar doğranmış böbrek veya kuzu karaciğeri atarak pembeleşince-ye kadar kızartmalıdır. Bunları delikli kepe ile alarak bir tabağa koymalı ve tenceredeki yağ, kalan öbür yağları da ilave ederek kızdırmalı, yine bu yağa çam fıstığı ile pirinçleri koymalı ve 10 dakika kuvvetli ateşte karıştırarak kavurmalı sonra bunlara sırasıyla kuzunun piştiği yağlı su, toz şekeri, siyah üzüm, domates salçası, tuz ile sote edilmiş ciğerler (veya börekler) ilave edilerek hepsini güzelce ka-rıştırmalıdır. Tencerenin kapağını kapatarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta ısıdaki ateşte pişirilmelidir. Pilav pişince buna dereotu katarak hafif ateşte demlenmeğe bırakılmalı sonra büyük bir servis tabağına alarak, üzerine küçük dilimler halinde kesilen kuzu eti konmalı ve birlikte servis yapılmalıdır.