



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KABURGA DOLMASI

2 su bardağı elma suyunda haşlanmış pirinç

3 kg. kuzu kaburgası (pirzolası) bütün olarak

Tuz ve toz karabiber

Dolma İçi:

1 su bardağı doğranmış kereviz başı

1 çay bardağı doğranmış soğan

4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin

2 su bardağı dilimlenmiş elma

1 çay bardağı ceviz

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı baharat

Kuzu kaburgasını kemikler yukarıya gelecek şekilde dairesel olarak düz bir tepsiye yerleştirin. Üzerine tuz ve biber serpin. Yanmaması için kemik uçlarını folyo ile sarın. Su ilave etmeyin ve üzerini kapatmayın. 200 derece fırında 30 dakika süre ile kızartın. Diğer tarafta geniş bir tava içinde tereyağını eritin. Kereviz ve soğanı orta ateşte pişirin. Ocaktan indirin. Pirinç, elma, ceviz, kuru üzüm, tuz ve baharat ile karıştırın. Kızarmış kaburganın içini bu malzeme ile doldurun. Üzerini folyo ile kapatın ve 15 dakika daha pişirin. Folyoları çıkarın ve sıcak olarak servis yapın.
