



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖBREK DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

8-10 adet koyun böbreği
50 gr. çamfıstığı
50 gr. kıyma
50 gr. pirinç
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz

YAPILIŞI

Böbrekler güzelce yıkanır. Üzerindeki zar çıkartılır. Ortasındaki damarlar temizlenerek biraz oyulur. Bıçağın ucu ile oyulan yer, iki yana doğru biraz genişletilir. Diğer tarafta yıkanan ve süzülen pirinçe kıyma, çamfıstığı, baharat ve tuz ilave edilir. Bu malzeme böbreğin oyulan kısmına yerleştirilip dikilir. Bir tavada kızdırılan yağda hafifçe çevrilerek suyu alınır. Bir tencerede hazırlanan salçalı suda iç malzemesi pişinceye kadar pişirilip sıcak servis edilir.