



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖBREKLİ KUZU KOLU DOLMASI

- 150 gr margarin
- 1 adet kuzu kolu
- 2 adet böbrek
- 1 kilo pirinç
- 100 gr çam fıstığı
- 50 gr kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı tarçın
- 2 tatlı kaşığı tuz

Biraz büyük bir tencereye margarini yağını koyun. İçerisine böbreği küçük doğrayın. Onlar kavrulurken kuş üzümü ve fıstıkları ilave edin. Pirinçleri yıkayıp suyunu süzerek ekleyin. 1 bardak su ve tuzunu da ilave ederek kısık ateşte demlenmeye bırakın. Kuzunun kolunun iç ve dış tarafını tuzlayarak karabiber ve tarçın sürün. Hazırladığınız iç harcı kuzu koluna doldurarak ağzını diki. Biraz da üzerine salça sürüp fırında 1.5-2 saat kadar pişirin.

