



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜR DOLMASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Kuzu ön kaburga kafesi (süt kuzusu tercih edilmeli)

Dolmalık fıstık ve üzüm

250 gr. Karaciğer

1 kg pirinç

1 tatlı kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı tereyağı

1 kuru soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Karabiber

Tuz

Tarçın

Yenibahar

Terbiyesi için:

2 kuru soğan

2 kaşık salça

1 tatlı kaşığı karabiber

Tarçın

Yenibahar

Tuz

Kuzu hamurla temizlenir, yıkanır.

Terbiye için, küçük küçük doğranan 2 soğan, salça, karabiber, tarçın, yenibahar karıştırılır ve etin her yerine sürülerek 3-4 saat bekletilir.

Ayrı bir kapta tereyağının içinde doğranmış bir adet soğan pembeleşinceye kadar kavrulur ve içine yıkanmış pirinç konularak soğanla birlikte kavrulur.

Pirinçler şeffaflanınca üzerini örtecek kadar kaynar su, tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ilave edilip pişirilir.

Karaciğer küp şeklinde doğranır ve zeytinyağı ile kızartılır.

Diğer Pişen pilava ilave edilerek, iç pilav durumuna getirilir.

Et, sosundan temizlenir, yağda ön ve arka yüzü kızartılır.

Etin içine hazırlanan iç pilav doldurularak ağzı pamuk ipliği ile içine su geçmeyecek şekilde dikilir.

Büyük bir tencerenin dibine kapak konularak et üzerine yerleştirilir (etin tencerenin dibi ile temasının kesilmesi için).

Etin üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir.

Tencerenin kapağı yerleştirildikten sonra kenarları hamurla sıvanır. 4-5 saat pişirilir.

Not: Unutulmaya yüz tutmuş bu yemek, düğün akşamı damat ve gelin için hazırlanıp, evlerine konulurdu.



© lezzetler.com tarif no:144177 • adı:Böğür Dolması (Çankırı) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:14.05.2024 - 04:07