



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOŞ KABURGA (ADIYAMAN)

2 kg kuzu kaburga  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet patlıcan  
6 adet sivri biber  
4 adet domates  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartma yağı

Kaburgaya elle salça sürülür. Tavaya tereyağı bırakılır. Salçalı kaburga hızlı ateşte renk alana kadar kızartılır. Sonra düdüklü tencereye konur. Üzerine biraz su eklenir. Pim çıktıktan sonra 18 dakika pişirilir. Bu arada patlıcanlar yollu soyulur, enine ortadan kesilir. Baş kısımlarına artı şeklinde çentik atılır. Kızgın sıvıyağda yarım kızartılır. Biberlerin başları alınır, ortdan ikiye kesilir. Domatesler de 4 eşit parçaya kesilir. Biber ve patlıcan da yarım kızartılır. Fırın kabının ortasına haşlanan et konur. Etrafına kızaran sebzeler dizilir. Tuz serpilir. Önceden ısıtılan 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.