



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOYIN DOLMASI (ŞANLIURFA)

1 adet kuzu boynu  
1 çorba kaşığı domates, salçası  
3 çorba kaşığı sadeyağ  
İç malzeme:  
1 çay bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı sadeyağ  
1 çay kaşığı domates salçası  
1/2 çay kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı kuşüzümü  
Tuz

Kuzu boynunun gerdan kısmı uzun bir bıçak yardımıyla kemiğe yakın tarafından yarıp bir kese oluşturulur. 1 çorba kaşığı salça hafifçe sulandırılarak boynun her tarafına sürülür. 3 çorba kaşığı sadeyağda her tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Diğer yanda pirinç yıkanıp 1 çorba kaşığı sadeyağda kavrulur. 1 çay kaşığı salça, karabiber, kuşüzümü, tuz ve yarım çay bardağı su ilave edilerek pirinç biraz pişirilir. Az pişmiş pilav önceden hazırlanmış boynun kese kısmına doldurulup uzun bir iğne ile ağzı dikilir ve tencereye alınır. Boynun üzerini kapatacak kadar su eklenip 1,5 saat kadar orta sıcaklıkta pişirilir. Boyun pişince tencereden alınarak servis yapılır. Kalan et suyu ile istenirse ayrıca pilav pişirilir. Bu pilava az miktarda salça, tuz ve yağ eklenir.