



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KABURGA DOLMASI

1,5 kg'lik kuzu kaburga
1 su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

İnce kıyılmış soğan kavrulur, salça katılır, sonra yıkanmış bulgur ve tuz eklenir. Bir kaç tur çevirdikten sonra su konur. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır, 8 dakika kadar pişirilir. Pilav biraz soğutulur. Arası açılan kaburganın içine doldurulur. Ağız kalın iğneyle dikilir. Fırın kabına yerleştirilir. Üzeri folyoyla kapatılır. 190 derece fırında 1 saat pişirildikten sonra fırından alınır. Folyo açılır, üzerine tuz serpilir, biraz tereyağı sürülür. Tekrar fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.