



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİDME KABURGA (ARAPGİR MALATYA)

Malatya Valilięi

1 adet koyun kaburgası
1 kâse pilavlık piriç
1 kâse pilavlık bulgur
5-6 yemek kaşığı tereyağı
tuz
karabiber

Koyun kaburgasını yıkayıp bütün olarak tencereye koyun.

Ateş üzerinde suyunu çektirip kendi yağıyla iki yüzünü de kızartarak üzerini geçecek kadar sıcak su ile doldurup pişmeye bırakın.

Orta ateşte iyice haşlanan kaburgayı, suyundan ayırarak başka bir kaba alın, sonra eti kemiklerinden ayırın.

Dięer taraftan, et suyu ile bulgur-piriç karışık olarak pilav şeklinde pişirin.

Kemiklerinden ayrılan eti, tereyağında kızartarak pilavın üzerine koyun; pilavı hiç gözükmeyecek şekilde etle kapatın.

Bu yemek, Arapgir'ın özel yemeğidir. Düşünlerde tercih edilir. Ayrıca pilav, bulgur ve piriç karıştırılarak pişirildiği gibi, ayrı ayrı pişirilen iki pilav üst üste kat kat koyulup üzerine didiklenmiş, kızartılmış etler döşenerek veya nohutlu pilav ile de sıcak servise çıkarılır.

