



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOLDURMA KABURGA (KEMALİYE ERZİNCAN)

<https://www.kemaliye.net>

İç Malzemesi:

Yarım kilo pirinç veya bulgur

2 adet kuru soğan

1 avuç reyhan

tuz

maydanoz

karabiber

İçi; Malzemenin hepsi birden çiğ olarak karıştırılır. Etin içine doldurulur. Üzeri şiş ile birkaç yerinden delinerek içinin pişmesi sağlanır.

Yapılışı: Koyunun boş yeri alınır. (Yağlı yeri tercih edilir) arası açılır. İçine hazırlanmış içten konur. Etrafı iğne iplik ile dikilir. Pişecek kadar su konur. Pişirilir, suyunu çektikten sonra iki yana çevrilerek kızartılır. Sonra servis tabağına alınarak iplikleri kesilir. Temizlenir, kesilerek uygun şekilde servis yapılır. Arzu eden etini içine diderek öyle de yiyebilir.