



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA DOLDURULMUŞ DANA KABURGA

www.electrolux.com

1 dilim ekmek
1 yumurta
200 gr kıyma
Tuz
Karabiber
1 doğranmış soğan
Maydanoz, doğranmış
1 kg dana kaburga (dolma için hazır kesilmiş)
Çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
50 gr pastırma
250 ml su

Ekmeği suya batırın ve sonra suyunusıkın. Ardından yumurta, kıyma, tuz, biber, doğranmış soğan ve maydanozla karıştırın.

Dana kaburgayı (dolma için hazır kesilmiş olarak) baharatlandırın ve dolma malzemesini kesikten yerleştirin. Ardından kesiği dakin.

Dana kaburgayı bir rosto kabına alın, çorbalık sebzeleri, pastırmayı ve suyu ekleyin. Yaklaşık 30 dakika sonra çevirin.

Pişene kadar fırında tutun.