



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABUNİ

2 su bardağı pirinç
2 adet kuzu kol
Yeteri kadar et suyu
2 tatlı kaşığı kuşüzümü
2 tatlı kaşığı kuruüzüm
1 çay bardağı tatlı badem
3 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
1'er çay kaşığı tarçın, kakule, yenibahar, karabiber, tuz

Pirinci üzerini geçecek kadar ılık suda yarım saat bekletin ve süzün. Kakulenin kabuklarını ayıklayıp, havanda dövün. Üzümleri ayrı kaplara alıp ılık suda 10 dakika bekletin ve süzün. Bademleri kaynar suda 15 dakika bekletin ve kabuklarını soyun. Kuzu kolları tuz eklediğiniz 6 su bardağı suda yumuşayana dek haşlayın. Daha sonra kemiklerini ayırıp, etini didikleyin. Et suyunu daha sonra kullanmak üzere kenara alın. Tereyağını bir tencereye alıp, bademi ve dolmalık fıstığı ekleyin. Renkleri dönünce pirinci ilave edin. Karıştırarak 5 dakika kavurun. Didiklenmiş et, üzüm ve baharatları ekleyin. Üzerini geçecek kadar et suyu katın. Tuzunu ayarlayın. Kapağını kapatıp kaynayana dek orta ateşte tutup, daha sonra kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Üzerine kağıt havlu kapatıp, 10 dakika demlendirin ve sıcak servis yapın.

