



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMA

www.vzug.com

2 çorba kaşığı tereyağı
50 g çam fıstığı
1 büyük soğan, küçük küçük doğranmış
150 g uzun taneli pirinç
2 çorba kaşığı kuru üzüm
100 g ciğer, kuzu veya dana, ince doğranmış
2,5 dl su
1¼ çay kaşığı tuz
Karabiber
¼ çay kaşığı tarçın, öğütülmüş
1,5 kg tek parça kuzu göğsü, kemikli, kasaptan içine bir cep kesmesini rica edin
Mutfak ipi
Üstüne sürmek için:
1 çorba kaşığı biber püresi
½ çorba kaşığı kurutulmuş kekik
1¼ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı rendelenmiş acı biber

Tereyağını tavada kızdırın, çam fıstıklarını altın renk alana kadar kavurun. Soğanları ekleyin ve kısa süreli buğulayın. Pirinç, kuru üzüm ve ciğeri birlikte buğulayın, su ekleyin, baharatlayın. Suyu buharlaşana kadar kaynatın. Biraz soğumaya bırakın. Pirinci kuzu göğsünün cebine koyun, mutfak ipiyle diki. Biber püresi, kekik, tuz ve rendelenmiş acı biberi karıştırın. Bu karışımı kuzu göğsünün her tarafına sürün, paslanmaz çelik tepsiye koyun. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Pişirin.

