



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (ADIYAMAN)

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı iri çekilmiş tatlı badem
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su
- 2 çay kaşığı pulbiber
- 1 çorba kaşığı reyhan veya fesleğen
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz
- Tuz, karabiber
- 1.5 kg kuzu kaburga (ön kol olursa daha iyi olur)
- Az miktarda biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle pirincimizi yıkayarak süzuyoruz. Tencerede tereyağımızı eriterek pirinç ve bademi kavuruyoruz. Karışımın yarısını bir kaba alıp ayırıyoruz. Kalan karışıma 1 adet su bardağı su ekleyip pirinç yumuşayınca kadar pişiriyoruz. Pilav soğuduktan sonra pul biber, tuz, karabiber, maydanoz, reyhan ve ayırdığımız pirinçli karışımımızı ekleyerek iyice karıştırıyoruz. Kaburgayı iç pilavla doldurduktan sonra sağlam bir iplikle iyice dikiyoruz. Kaburga dolmasını büyük bir metal süzgece yerleştirerek üzerini uygun bir kapakla kapatıyoruz. Süzgeci, içinde su bulunan büyük bir tencerenin üzerine yerleştiriyoruz (burada önemli bir nokta var suyun süzgece değmemesine dikkat etmeliyiz.) Buharda yaklaşık olarak 3 saat kadar pişmeye bırakıyoruz. Daha sonrasında ise biber salçamıza karabiber ve az bir şey su ekleyip karıştırıyoruz. Kaburga dolmamızı fırın tepsisinin üzerine koyup salçamızı üzerine sürüyoruz.200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık olarak 20 dakika kadar pişiriyoruz. Sonra servise hazır.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 01.11.2019