



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (BATMAN)

1 adet kuzu kaburga

İçi için:

500 gram kuzu kuşbaşı

500 gram pirinç

Tuz

Karabiber

Yenibahar

7-8 dal maydanoz

1 kahve fincanı kavrulmuş badem içi

Sosu için:

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı domates salçası

Tereyağı

Kaburgayı ortadan dikkatle açın.

Tuz ve karabiber karışımıyla ovalayıp buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.

Diğer yanda etinizi suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Pirinci ekleyip kavurduktan sonra üzerini geçecek kadar su ilave edin.

Kapağı kapalı halde pilav gibi pişirip ocaktan alın.

Ardından içine tuz, baharat, badem ve kıyılmış maydanoz ekleyip harmanlayın.

Pilavı kaburganın içine doldurup ağzını iğne iplikle diki.

Tereyağını tavada eritip salçayı yağda kavurun.

Yoğurdu da ekleyip hazırladığınız sosu kaburganın dışına sürün.

Üzerine tuz ve sıcak su ilave edin ve ocağa alın.

Kaynamaya başladıktan yarım saat sonra altını kısın.

Piştikten sonra büyük servis tabağına alın.

