



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (DİYARBAKIR)

2 kilogram kaburga
2 su bardağı pirinç
Bir miktar karabiber
Yarım demet pul biber
2 yemek kaşığı maydanoz
Yağ

1. Salça, yağda biraz kavrulur. Üzerine pirinç dökülerek, 5-10 dakika daha kavrulur. 3 su bardağı kaynar su katılır. Kaynadıktan sonra altı kısılır. Suyu çektilir.
2. Tam pişmeden ocaktan alınır. Kaburğanın içine doldurulur. Kaburğanın açık tarafı birleştirilerek dikilir.
3. Büyükçe bir tencerede, biraz daha yağ ve salça kavrulur. Hazırlanan kaburga, bunun içinde alt üst edilerek biraz daha kavrulur. Üzerine kaynamış su dökülür. Ağır ateşte pişirilir.
4. Pişen kaburga, suyun içinden alınır. Bir tepsiye yerleştirilir. Fırına sürülür. Nar gibi kızarıncaya fırından alınır ve sıcak servis yapılır.