



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGA DOLMASI (ELAZIĞ)

MALZEMELER:

2.5 Kg. kaburga (Koyun eti, sağ göğüs kısmı)

750 Gr. pirinç

300 Gr. kıyma

1 baş soğan

150 Gr. kabuğu soyulmuş badem içi

250 Gr. tereyağı

2 kaşık salça

1 demet maydanoz

Yeteri kadar tuz

Kırmızı biber

karabiber.

HAZIRLANIŞI:

Kaburganın yağlı kısmından ağzı açılır. Tencerede kabukları soyulmuş badem ile kıyma yağda kavrulur. Soğan ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Daha sonra pirinç, baharatlar ve tuz katılarak kavurma işlemi tamamlanır. Pirinç miktarı kadar su ilave edilerek pirinç açılıncaya kadar düşük ateşte pişirilir, üzerine maydanoz ilave edilir. Hazırlanan bu pilav açılan kaburgaya doldurulur ve etin ağzı dikilir. Etin iki tarafına salça sürülerek yağda kızartılır. Daha sonra tencereye yarım fazla su konularak en az 3 saat pişirilir.