



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGA DOLMASI (EYAGE) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 adet kemikli kuzu kaburga
1 küçük soğan
2 tatlı kaşığı salça
Karabiber ve tuz
2 su bardağı haşlama suyu
3 su bardağı firik

YAPILIŞI

Kaburga kemiğinin üstündeki ette, özenle ve parçalanmadan bir delik açılır. Bir elin gireceği büyüklükte olan bu delikten kemikle etin arası ayrılarak içi doldurulmaya hazır hale getirilir. Et tuzla ve karabiberle ovulur. Ayıklanan firik'in içine ince kıyılmış soğan eklenerek etin içine doldurulur. Güzelce iplikle dikilir. Etin sığabileceği tencereye su konulup kaynaması beklenir. Su kaynar kaynamaz, kaburga içine yerleştirilir. Pişirilme işlemi devam ederken bir şiş, etin içine daldırılarak suyun içeriye girmesi sağlanır. Et tamamen piştikten sonra tencereden alınır. Fırın tepsisine konulur. Haşlama suyundan iki su bardağı alınıp domates salçası inceltilir. Etin yüzüne sürülüp orta sıcaklıktaki fırında yüzü nar gibi kızarıncaya kadar pişirilerek sıcak servis edilir.