KABURGA DOLMASI (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

1 koyun kaburgası
1 kg pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
İçi için:
4-5 adet soğan
Karabiber
Kimyon
Pulbiber

Soğanlar halka halka doğranır baharatlar eklenir ve kaburganın içi doldurularak iyice dikilir.
Düdüklü tencerede üzerini geçecek kadar su eklenerek 90 dk pişirilir.
Pişen kaburga fırına verilerek kızartılır.
Kaburga suyuna haşlanmış nohut ve pirinç eklenerek pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:139252 • adı:Kaburga Dolması (Karataş Adana) • gönderen:beyhude sonkan • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:21