



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (MARDİN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 çay bardağı sıvı yağ
500 gr kuşbaşı et
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
1 adet limon
250 gr pirinç
100 gr badem
1 demet maydanoz

Kaburga iyice yıkanır. Sonra içi oyulur ve üç tarafı dikilir. Diğer yanda kuşbaşı kavrulur. Üzerine yıkanmış pirinç bırakılır. Etle birlikte çevrilir. Sonra 1 su bardağı su eklenip pişirilir. Ateşten alınıp karabiber, yeni bahar, tuz ilave edilir ve hazırlanan harç kaburganın içine doldurulup diğer yanı dikilir. Üzeri limon suyu ile ovulur. Tencerenin içinde kızartılır. Üzerine yarım örtecek şekilde su ilave edilir, tuz eklenir. Kısık ateşte en az 2-3 saat pişirilir. Sıcak suda kabukları soyulan bademler tavada kavrulduktan sonra üzerine bırakılır ve servise hazırlanır.

