KABURGA DOLMASI (MARDİN)

THY Skylife

1 adet 2,5 kg'lık kuzu kaburgası
Kaburganın içi için:
500 gr kuzu kuşbaşı et
1,5 su bardağı pirinç
1 su bardağı soyulmuş badem
1 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı toz yenibahar
1 tatlı kaşığı toz karabiber
1 çorba kaşığı toz reyhan
1 yemek kaşığı sade yağ
Yeteri kadar tuz
Mühürlemek için:
Sıvı yağ
1 kâse yoğurt
2 kaşık domates salçası
Pişirmek için:
1 çorba kaşığı tane yenibahar
1 çorba kaşığı tane karabiber

Kuşbaşı eti yıkayın ve tencereye koyun. Yağ ekleyip orta ateşte pişmeye bırakın. Et önce suyunu salacak ve çekecek, yağ ile kavrulacak. Bademleri suda haşlayıp kabuklarını soyun. Pembeleşinceye kadar kavurun. Pişen etleri tencereden alın, kalan yağa pirinç koyup kavurun. Üzerine bir çay bardağı sıcak su ekleyerek yarım pişirin. Üzerine, kavurduğunuz kuzu etini ve bademleri, ince kıydığınız maydanozu, yenibaharı, karabiberi ve reyhanı koyup karıştırın, soğumaya bırakın. Kuzu kaburgasının et ile kemik arasını cep gibi açın. İç harcı soğuduktan sonra kaburga içine doldurun ve etrafını dikin. Bir kâse içerisinde yoğurt ve salçayı iyice karıştırın. Bu sosu kaburganın her tarafına sürün ve geniş bir tencerede yağda kızartarak mühürleyin. Mühürlediğiniz kaburgayı derin bir tencereye sırt kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştirin ve üzerine kaburganın yarısına gelecek kadar kaynar su ekleyin. Tane yenibahar ve tane karabiberi temiz bir tülbent parçası içerisine koyun, bohça hâline getirip kaburganın suyuna bırakın ve orta ateşte pişirin. Kaburga dolması etin körpeliğine göre 3-6 saatte pişer. Ara sıra kontrol ederek suyu azaldıkça kaynar su ekleyin. Piştikten sonra geniş bir tepside servis edin.