



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (MARDİN)

1 adet kuzu kaburga
125 gram tereyağı
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
200 gram tatlı badem içi
300 gram parça kuzu eti
Yeteri kadar sıcak su
2 su bardağı pirinç
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Üzeri için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
Yarım su bardağı su

Tereyağı ve ayçiçeği yağın bir tencereye alıp kızdırın. Üzerine badem ekleyip rengi dönene dek kavurun. Bademleri tencereden alın ve kuşbaşı eti koyun. Et suyunu salıp çekene dek kavurun. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip kapağı kapalı olarak yumuşayana dek (gerekirse su ilave ederek) pişirin. Et suyunu çekince, yıkayıp süzdüğünüz pirinci üzerine ekleyin. Tuz ve karabiber katıp, birkaç dakika kavurun. Malzemenin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakın. Pirinç yarı yarıya yumuşayınca tencereye bademleri ekleyin ve suyunu tamamen çekene dek pişirin. Kaburgayı cep şeklinde açın. Karabiber, tuz ve yenibaharı karıştırıp kaburganın içini ve dışını ovun. Hazırladığınız pilavı fazla dolu olmayacak şekilde kaburganın içine doldurun ve iki ucunu birleştirip kenarını mutfak ipiyle diki. Daha sonra pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Kaburga dolmasının üzerini önce pişirme kağıdı, sonra alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 2-2.5 saat pişirin. Zeytinyağı, salça ve yarım su bardağı suyu karıştırıp etin üzerine sürün. Yeniden fırına koyup üzeri kızarana kadar pişirin. İplerini kesip eti didikledikten sonra servis yapın.