



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARDİN USULÜ KABURGA DOLMASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet kuzu kaburgası
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 100 gram kıyma
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü (önceden ıslatılmış)
- Tuz, karabiber, yenibahar ve tarçın
- 4-5 su bardağı et suyu veya su

Kaburganın iç kısmında bir cep açın. Bu cep, iç pilavın doldurulacağı yerdir. Kaburgayı hafifçe tuzlayarak bekletin.

Tereyağını bir tencerede eritin. Soğanları ekleyip kavurun, ardından kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Dolmalık fıstığı ekleyin ve hafifçe pembeleşene kadar kavurun.

Yıkamış pirinci, kuş üzümünü ve baharatları (tuz, karabiber, yenibahar, tarçın) ekleyin. Kısık ateşte, pirinçler hafifçe şeffaflaşana kadar karıştırarak kavurun. 1 su bardağı et suyunu ekleyip, pilavın suyunu çekmesini bekleyin. Hafif diri kıvamda pişen iç pilavı ocaktan alın.

Hazırladığınız pilavı kaburganın içine doldurun ve açık kısmını mutfak ipiyle dikin veya kürdanla kapatın.

Kaburgayı geniş bir tencereye veya fırın kabına yerleştirin. Üzerini kaplayacak kadar su veya et suyu ekleyin ve orta ateşte yaklaşık 1.5-2 saat boyunca pişirin. Fırında yapmak isterseniz, 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirebilirsiniz. Pişerken ara ara üzerine su ekleyerek yumuşak kalmasını sağlayın.

Kaburga dolmasını dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edin. Yanına yoğurt veya yeşilliklerle servis yapabilirsiniz.

