



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (MARDİN)

GAP Eylem Planı

2 kg kuzu kaburga
150 gr badem içi
100 gr kuzu kuşbaşı et
1 su bardağı pirinç
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Maydanoz veya reyhan
Salça veya yoğurt.

Kaburganın et ile kemik arası, kemik tarafı da delinmeyecek cep şeklinde açılır ve sadece bir elin girebileceği kadar açıklık kalıncaya kadar dikilir.

Pirinç yarım pişirilecek şekilde tencerede kaynatılır, bademler suda haşlanır ve kabukları soyulur, yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.

Kuşbaşı et bademden sonra aynı yağ ile kavrulur. Kavrulan badem, et az pişirilen pirincin üstüne alınır ve baharatlar, maydanoz bir kaptaki karıştırılır.

Kaburganın içi ve dışı tuz, karabiber ve yenibaharla ovulur.

Hazırlanan iç malzemesi içine doldurulur ve açık kalan kısım dikilir.

Hazırlanan kaburganın üstü yoğurtla sıvanır. Geniş bir tencerede sırt kısmı az kızartılır.

Bir tencereye sırt kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştirilir ve üzerini su kaplayacak şekilde kaynar su eklenerek ve orta ateşte buhar ile pişirilir.

Etin körpeliğine göre 3-4 saatte pişer. Ara sıra kontrol edilerek suyu azaldıkça kaynar su eklenir.

Daha sonra pişen kaburganın üzerine salça sürülerek önceden ısıtılmış fırında 15- 20 dakika pişirilir.

Pişen kaburga dolması bulgur pilavı üstüne servis edilir.

