



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABURGA DOLMASI (MARDİN)

1 kg Kuzu veya oğlak kaburga  
150 gr badem içi  
tuz  
karabiber  
yenibahar  
250 gr kuzu kuşbaşı et  
1 su bardağı pirinç  
maydanoz veya reyhan  
salça veya yoğurt

Kaburganın et ile kemik arası, kemik tarafı da delinmeyecek şekilde cep gibi açılır. Bademler suda haşlanır ve kabukları soyulur. Yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuşbaşı et bademden sonra aynı yağ ile kavrulur. Bu arada pirinç yarım pişirilir. Kavrulan badem, et, baharatlar, maydanoz veya reyhan bir kaptaki karıştırılır. Kaburganın içi ve dışı tuz, karabiber ve yenibaharla ovulur. Hazırlanan iç malzemesi içine doldurulur, etrafı dikilir. Geniş bir tencerede sırt kısmı az kızartılır. Bir tencereye sırt kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştirilir ve üzerine 3-4 su bardağı kaynar su eklenerek orta ateşte buhar ile pişirilir. Etin körpeliğine göre 3-6 saatte pişer. Ara sıra kontrol edilerek suyu azaldıkça kaynar su eklenir. Daha sonra pişen kaburganın üzerine yoğurt veya salça sürülerek önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirilir.

Not: Ayrıca kaburga içinin hazırlandığı gibi iç pilav yapılarak yanında servis yapılır.

