



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KABURGA DOLMASI (MARDİN)

En çok bulgur pilavı ile yenen etli bir yemek türüdür. Özelliđi koyunun kaburga kemiğinden yapılmasıdır. Kaburgaların üstündeki etin içi kesilir, etli pilav ile doldurulup pişirilir.

Malzemeler (6 kişilik)

1 yaşındaki oğlak ya da kuzu kaburgası

250 gr. koyun kol eti

2 su bardađı pirinç

4 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı yenibahar

3 su bardađı su

1 su bardađı badem

1 çorba kaşığı çok ince kıyılmış maydanoz veya reyhan.

Hazırlanışı:

Pirinç ılık ve tuzlu suda soğuyuncaya kadar bekletin. Kol etini kuşbaşı doğrayın. Doğradığınız eti bir bardak su ile ateşe koyup, kavurarak suyunu çektin. İçine karabiber ve tuz atın. Üzerine biraz sıcak su ilave ettikten sonra eti kaynamaya bırakın. Başka bir tencerede 2 çorba kaşığı yağ eritin. Pirinç bol suda yıkayıp yağda kavurun. Kavurduğunuz pirinç, kaynamakta olan etin suyuna ilave edip yarı pişmiş bir pilav yapın. Bir başka kaptan, bademi suda haşlayın. Kabuklarını soyup yıkadıktan sonra suyunu süzüp yağda kavurarak pembeleştirin. Yarı pişmiş pilava, bademleri, kıyılmış reyhan ya da maydanozu ilave edin. İçine yenibahar da attıktan sonra karıştırın.

Kaburgalardaki etle kemiğin arasını açıp, pilavı doldurun. Doldurma işlemini iyi ayarlayın, çok doldurursanız patlayıp pilavın tencereye saçılmasına, az doldurursanız içine su girmesine neden olabilirsiniz. Etinizin üzerine biraz salça sürün ve bir çorba kaşığı yağda kızartın. 3 bardak dolusu kaynar suyu ilave edip, tuz da attıktan sonra, kapağını örtün. Tencerede önce kemikli tarafı alta gelecek şekilde yerleştirerek 1 saat kaynatın, sonra etli tarafını çevirerek, iyice yumuşayuncaya kadar çok hafif ateşte 4-5 saat kadar pişirin. Kaburga doldurulduktan sonra salça sürülmeden de pişirilebilir. Salça sürülmeden pişirilirse, servise almadan önce fırında üzeri pembeleşinceye kadar kızartılır.

[ML® Sembusek için tıklayın](#)