



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (MARDİN)

Mardin Valiliği

1.5 kg'lık kuzu kaburgası
200 g kuzu kuşbaşı
2 su bardağı pirinç
1/4 demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı yoğurt
50 g tereyağı
Karabiber
Tuz

Kuşbaşı eti tencereye aldıktan sonra üstünü geçecek kadar suyla doydurup haşlayın. Ayrı bir tencerede pirinci çok az su ile hafif haşlayın. Kuşbaşı et, pirinç, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu harmanlayın. Hazırladığınız harcı kaburganın el ile kaburga kemikleri arasındaki boşluğa doldurun ve iplikle diki. Yoğurt ve domates salçasını karıştırın, etrafına sürün. Tereyağında geniş bir tavada kızartın. Geniş bir tencereye 2 su bardağı su doldurun. Kaburgayı içine oturtup 1.5 saat kadar kaynatın. Servis için porsiyonlara ayırdıktan sonra, üzerlerine tencerede kalan sudan birer kaşık gezdirin.

[ML® Kahriyat için tıklayın](#)