



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (MARDİN)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 kg lık oğlak kaburgası
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı iç badem
3 baş kuru soğan
3-4 yemek kaşığı tereyağı
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı domates salçası
2 domates
Tuz
Karabiber

Kaburganın üst derisi kaldırılarak bir oyuk oluşturulur.

Pirinç ayıklanır, yıkanır ve geniş bir kaba alınır.

Üzerine bade, kıyılmış maydanoz, ince doğranmış soğan, kabukları soyularak küp doğranmış domates, tuz, karabiber, ve salça ilave edilerek iyice karıştırılır.

Kaburganın oyulan yerine hazırlanan iç doldurularak dikilir.

Tereyağında pembeleşinceye kadar kızartılır.

Ayrı bir tencerede (kaburgayı alacak büyüklükte bir tencerede) soğanlar yağla hafifçe pembeleştirilip salça ilave edilir, suyu konur.

Suyun üzerine hazırlanan kaburga yavaşça konur, kapağı kapatılarak kaynatılır.

Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 2-3 saat pişirilir.

Pişen kaburga geniş bir tepsiye alınarak, tenceredeki sosundan üzerine dökülür.

Kaburga tepsiyle birlikte sıcak fırında biraz kızartılır.

Kaburga fırına verilmeden önce kızartılmış biber, patlıcan ve patates kaburganın yanına koyularak hepsi birlikte fırına verilerek sıcak olarak servis yapılır.

Not: İçini hazırlarken, etin kenarından çıkan yağlar, ince doğranarak içe ilave edilir. Kaburga fırına sürülürken ilave edilen sebzeler mevisin özelliğine göre seçilir. Sektörde ki uygulamalarda pişirilmiş iç pilavıyla doldurulan kaburga buharda 8 saat civarında pişirilerek de hazırlanmaktadır.



Fotoğraf "sare eroğlu" tarafından gönderildi. 16.10.2019