



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABURGA DOLMASI (MUŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Kaburgayı keskin bir bıçakla enine doğru keserek içinde pilavın konulacağı cebi açın. Kuşüzümünün sapını çöpünü ayıklayın. Ilık suya koyup bekletin. Ciğeri küçük küp biçiminde doğrayın, bir kenarda bekletin. Soğanları incecik kıyın, dolmalık astıkla ikisini kalın tabanlı yayvan bir tencereye koyun. Biraz tuzla birlikte soğanlar altın sarısı renk alana kadar 3 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Ciğeri ilave edin, renk değiştirmeye kadar kavurmayı sürdürün. Bunun üzerine suyu süzülüp iyice yıkanmış pirinç ve bir tutam tuz ilave edin. 1-2 dakika çevirdikten sonra 4 su bardağı su ve baharatı ilave edin. Tadına tuzuna bakın. Kuşüzümünün suyunu süzüp pilavın üstüne serpeleyin. Kapağını kapatın. Çok kısık ateşte pilav suyunu çekip göz göz olana kadar pişirin. Hazırladığınız pilavı kaburganın içindeki cebe doldurun. Pilav miktarını çok iyi ayarlayın; çok doldurursanız patlayıp pirinçler tencereye saçılabilir, az doldurursanız kaburga içine su alabilir. Pirinçlerin dağılmaması için cebin ağzını kalın bir iplikle diki. Etin üzerine salça sürün. Kaburganın rahatça sığabileceği büyüklükte bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Kaburgayı önlü arkalı hafifçe kızartın. Önce kemikli tarafı alta gelecek şekilde tencereye yerleştirin. 3 su bardağı kaynar su ilave edin, tuzunu serpin. Kapağını örtüp yaklaşık 1 saat pişirin. Diğer tarafını çevirin. Iyice yumuşayana kadar yaklaşık 1 saat de diğer tarafını pişirin. Et tel tel ayrılacak kadar yumuşamış olmalıdır; çünkü kullanacağınız ete göre pişirme süresi değişebilir. Tenceredeki su azaldıkça azar azar kaynar su ilave edebilirsiniz.

