



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI

<https://www.sabah.com.tr>

2 - 2,5 kg'lık kuzu veya oğlak kaburga
2 adet soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı badem
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 su bardağı pirinç
Yarım çay bardağı kuş üzümü
3 su bardağı sıcak su
Tuz
Yenibahar
Karabiber

Yemeklik doğranmış soğanı tereyağında kavurun. Badem ve dolmalık fıstığı ekleyip, 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. 3-4 kez yıkanmış ve süzölmüş pirinci ekleyin. Kuş üzümü, tuz ve karabiber katın. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra suyunu ilave edin. Karıştırıp önce harlı sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Kaburgayı bir bıçakla enine doğru kesin ve içine pişen pilavı doldurup ağız kışı mini kalın iplikle diki. Sosu için salça ve yoğurdu bir kaptaki karıştırıp kaburganın üzerine sürün. Kaburga dolmasını fırın tepsisine yerleştirin. Tepsinin dibine 1 su bardağı su ekleyin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 60-80 dakika pişirin. Piştikten sonra ipi kesin ve eti parçalara ayırıp içindeki pilavla birlikte sıcak olarak servis yapın.

