KABURGA DOLMASI

İç pilavı:
1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı rendelenmiş badem
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
1 su bardağı su
2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1 yemek kaşığı karareyhan
½ çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
kaburga malzemeleri:
1,5 kg kaburga eti
½ yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
3 su bardağı su

İç pilavın hazırlanışı:
Pirinç ile bademi tereyağında kavurun. Kavrulmuş pirinç-badem karışımının yarısını bir kenara ayırın. Diğer yarısına suyu ilave ederek haşlayın. Haşlanan pilavı soğutun ve üzerine pulbiber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayırdığınız pirinç-badem karışımını ekleyin, iyice karıştırın.
Kaburganın hazırlanışı:
Kaburganın içine pilavı doldurup iğne iplikle dikin. Bir tencerenin içine kaburgayı koyarak yaklaşık 110-120 dakika haşlayıp sudan çıkarın. Daha sonra orta ısıdaki fırınla 25-30 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Kaburgayı doldururken içine boşluk bırakın eğer boşluk kalmazsa kaburganın patlama ihtimali vardır.



© lezzetler.com tarif no:2336 • adı:Kaburga Dolması • gönderen:kahve • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:55