



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KABURGA DOLMASI

1 kg kuzu kaburgası (Kasapta üzerine enlemesine bir cep açtırılmış)  
1 adet soğan  
Tuz, karabiber  
Dolması için  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet soğan  
1 kahve fincanı badem içi  
2 su bardağı pilavlık bulgur  
2 su bardağı su  
1 su bardağı ince doğranmış mürdüm eriği  
Tuz, karabiber, nane  
1 çorba kaşığı salça  
Kürdan

Kuzu kaburgasının içi ve dışı rendelenmiş soğan ve tuz ile ovulur. Bu arada tencereye sıvıyağı alınır. Rendelenmiş soğan ve badem içini yağda kavrulur. Daha sonra, yıkanıp ayıklanmış bulguru eklenir. Suyunu ilave edilir. Çekirdeği çıkarılmış erik, tuz, karabiber ve nane eklenir. Bulgurlar suyunu çekene kadar pişirilir. Pişen pilav, üzerine cep açılmış kaburgaya doldurulur. Açık yerleri kürdan ile iyice tutturulur. Folyoya sarılır. Su dolu düdüklü tencerede yarım saat kadar pişirin. Daha sonra tencereden alınıp, folyosunu çıkarılır. Üzerine salça sürülür. Kızgın fırında kızartılır. Fırından alınıp, sıcak olarak servis yapılır.