



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGA DOLMASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı Margarin
1 Çay Kaşığı yenibahar
1 Şu Bardağı pirinç
1,5 Su Bardağı su
1 Demet maydonoz
50 gr haşlanmış ve kavrulmuş badem
500 gr üst perdesi alınmamış kaburga

Öncelikle iç pilavı hazırlayın. Bunun için, margarini tencereye alıp eritin. Yıkayıp suyu süzülmüş pirinci, bademi, yenibahar ve tuzu ekleyin. 1-2 dakika kavurup, bir buçuk su bardağı su ekleyin. Tencerenin kapağını örtüp kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra tencereyi ocaktan alıp, pilavın üzerine ince kıyılmış maydanoz serpin. Kaburganın kol kısmı ile arasındaki boşluğa iç pilavı doldurup diki. Buharlı tencerede ya da benmari usulü 6-8 saat pişirip servis yapın.