



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kuzu kaburgası
3 çorba kaşığı tereyağı
3 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı yenibahar
Pilav için:
4 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
200 gr. parça kuzu eti
100 gr. çam fıstığı
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tarçın

Pirinçler ayıklanır ve tuzlu suda ıslatılıp süzülür. ıslatılan pirinçler bir tencerede tereyağ ile kavrulur, içine (haşlanan kaburganın et suyundan) 2 su bardağı et suyu dökülür. Tuz ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Orta hararetli ateş üzerinde pişmeye bırakılır. Pirinçler, suyu çekmeye başladıkça ocağın harareti kademe kademe düşürülür. Suyu iyice çekince üstü kâğıt havlu ile örtülüp dinlenmeye bırakılır. Bir tavaya bir kaşık tereyağı konup eritilir. Kuzu eti, tavla zarı büyüklüğünde doğranır ve yağda biraz kavrulur (suyunu çekene kadar sote edilir). Çam fıstığı, kuş üzümü, kara biber, yenibahar, tarçın ve tuz ilave edilip biraz daha kavrulur. Hazırlanan et, demlenen pirincin üzerine dökülerek karıştırılır. Kaburga kafesi, bütün olarak alınır. Sert sinirlerinin dış yağı temizlenir. Büyük bir tencerenin yarısına kadar su doldurulur. Kaburga, ısıtılan suyun içine konur ve haşlanır. Suyun üzerine çıkan köpük, delikli bir kepçe ile alınır. Pişmesine yakın tuzu atılır. Pişen et, süzgeçle tencereden çıkarılır ve süzülür. Süzülen etin içine kara biber, yenibahar, tuz sürülerek içi ve dışı ovulur. Kaburga, başka bir tencerede tereyağ ile kızartılır. Yağ değmeyen yerlerine zaman zaman kızgın yağ alınarak dökülür. Her tarafının iyice kızarmış olması gerekmektedir. Bu şekilde kızartılan kaburga, tekrar tencereye alınır. İç pilavı, kaburganın içine doldurulup, iğne ile dikilir. Tekrar tencereye alınıp bir su bardağı et suyu ile kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Büyük bir kayık tabakla sıcak servis yapılır.