



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABURGA DOLMASI (ŞANLIURFA)

Anadolujet Magazin

2 kilo kuzu kafes  
100 gram pirinç  
30 gram badem  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 tutam reyhan  
1 tutam tuz  
2-3 sap maydanoz  
2 diş sarımsak  
1 baş kuru soğan  
1 adet havuç

Bademlerle birlikte ince ince doğranmış soğanları yayvan bir tencerede pembeleşinceye kadar tereyağında kavurun. Bir tutam tuzla birlikte, önceden süzdüğünüz pirinci de ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte pişirdikten sonra demlenmeye bıraktığınız iç pilava kuru reyhan ve maydanoz ilave edin. Daha önce alt kısmından diktiğiniz kaburganın üst kol kısmının arasını bıçakla açın. Hazırlanan iç pilavı kaburgaya doldurup bu kısmı da dikerek kapatın.

Kaburganın suyla temas etmemesi için tabanına bir tabak yerleştirdiğiniz derin tencereye üç bardak su koyun. Suyun içine sarımsak ve havuç ilave ettikten sonra tabağın üzerine kaburgayı yerleştirip tencerenin kapağını kapatın. Tencerede su azaldıkça azar azar sıcak su ilave edin.

5 saat buharda pişirdikten sonra kaburgayı fırına koyup üzerini kızartın. Yanı sıra ayrıca pişirilen bulgur pilavı ile sıcak servis edin.