



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA DOLMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuzu kaburgası kemikli - 350 gr.
Pirinç - 30 gr.
Kuzu ciğeri - 30 gr.
Çam fıstığı-5 gr.
Karabiber - 2 gr.
Yoğurt - 10 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Haspir çiçeği - 2 gr.
Pirinç - 70 gr.
Sadayağ - 10 gr.
Baharat - 2 gr.
Tuz - 3 gr.

iyice yıkanan kaburga tuz ve karabiber ile ovularak bekletilir. Kemikle etin arası bir bıçak yardımıyla birbirinden ayrılır. Yoğurtla salça karıştırılıp kaburganın üzerine sürüldükten sonra derince bir tencereye konulan sadayağda her tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Başka bir tencereye sadayağ konulur. Çam fıstıkları tencereye atılıp pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra ateşten alınır. Aynı tencerede kızdırılan yağda küp küp doğranmış ciğerler hafifçe kavrulur. Birsu bardağı pirinçine farklı birtencerede sadayağla kavrulduktan sonra, tuz, tarçın, karabiber, kuşüzümüvesu ilave edilerek yarım pişirilir. Çam fıstıkları eklendikten sonra tencere ateşten alınır. Pilav kısa bir süre dinlendirildikten sonra kızartılmış kaburganın içerisine doldurulur ve iğne iplikle kaburga dikilir. Kaburganın kavrulduğu tencere içerisinde kalan yağa salça eklenip kavrulduktan sonra, doldurulmuş kaburga tencereye alınır. Üzerine çıkacak kadarsu ve tuz ilave edilerek iyice pişirilir. Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra kaburganın suyuna haspir atılarak kaynatılır. Aynı bir tencerede ısıtılan sadayağa pirinç dökülerek kavrulduktan sonra tuz ve baharat ilave edilen haspirli kaburga suyu pirincin üzerine dökülüp pişirilir. Suyu çekince ateşten alınır, dinlendirildikten sonra servis tabağına alınır. Pişen kaburganın dikişleri açılarak pilavın üzerine konulur. Bir davet yemeği olan kaburga dolması zeytin bostanasıyla servis edilir.

