



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABURGA DOLMASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

iç pilav malzemeleri:

- 1 su bardağı pirinç
  - 2 yemek kaşığı tereyağı
  - 1 çay bardağı rendelenmiş badem
  - 1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
  - 1 su bardağı su
  - 2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
  - 1 yemek kaşığı karareyhan
  - ½ çay kaşığı karabiber
  - 1 çay kaşığı tuz
- kaburga malzemeleri:
- 1,5 kg kaburga eti
  - ½ yemek kaşığı biber salçası
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 1 çay kaşığı karabiber
  - 3 su bardağı su

İç pilavın hazırlanışı:

Pirinç ile bademi tereyağında kavurun. Kavrulmuş pirinç-badem karışımının yarısını bir kenara ayırın. Diğer yarısına suyu ilave ederek haşlayın. Haşlanan pilavı soğutun ve üzerine pulbiber, karabiber, maydanoz, karareyhan ve kenara ayırdığınız pirinç-badem karışımını ekleyin, iyice karıştırın.

Kaburganın hazırlanışı:

Kaburganın içine pilavı doldurup iğne iplikle dakin. Bir tencerenin içine kaburgayı koyarak yaklaşık 110-120 dakika haşlayıp sudan çıkarın. Daha sonra orta ısıdaki fırınla 25-30 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Kaburgayı doldururken içine boşluk bırakın eğer boşluk kalmazsa kaburganın patlama ihtimali vardır.

---