KABURGA DOLMASI (TENCEREDE)

16 kişilik Gerekli malzeme:
1 kuzu kaburgası (2,200 gr)
1 kuzu böbrek
50 gr karaciğer
2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı çamfıstığı
4 çorba kaşığı margarin
2.5 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı karabiber
3.5 yemek kaşığı tuz
12 su bardağı su
1.5 yemek kaşığı yoğurt

Kaburga kemiği ile derialtı dokusunu birbirinden ayırarak bir cep açın.
Pirinci bol suda yıkayıp süzün. Ciğer ve böbreği yıkayıp zarlarını soyun. Küçük küpler halinde doğrayın.
3 yemek kaşığı margarini eritip fıstığı ekleyin ve sararıncaya kadar kavurun. Ciğer ve böbreği ilave edip sote edin. Pirinci ekleyip bir kaç kez karıştırın. Kuşüzümü, biraz tuz ve karabiber ilave edip tekrar karıştırın.
Hazırladığınız iç pilavı kuzu kaburgası üzerinde açtığınız cebe doldurun. Mutfak ipiyle dikerek cep ağzını kapatın.
Kaburganın sığabileceği bir tencereye suyu doldurup kalan tuzu ekleyin. Kaburgayı yerleştirip ağzı kapalı olarak kısık ateşte 2 saat pişirin.
Kaburgayı fırın tepsisine yerleştirin. Kalan 1 yemek kaşığı margarini ayrı bir kapta eritip yoğurtla karıştırın. Etin üzerine sürüp önceden kızdırılmış fırında 10 dakika kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17940 • adı:Kaburga Dolması (tencerede) • gönderen:pazar • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:24