



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGA DOLMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kuzu kaburgası
3 ölçü iç pilavı
3 yemek kaşığı tereyağı (sade yağda kullanılabilir)
2 soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz

3 ölçü iç pilavı hazırlanır.
Kaburga yıkanarak, alabilecek büyüklükte bir tencerede ateşe konur.
Kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpüğü alınarak yarı yarıya haşlanıncaya kadar pişirilir.
Ateşten almadan 10 dakika önce tuz atılarak kaynatılır.
Et süzgece alınarak suyu süzdürülür
Süzdürülen ete soğan ve tuz sürülerek tereyağında (ya da sadeyağda) kızartılır.
Tekrar tencereye alınarak, kaburganın suyu ile iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir.
İç pilavının üzerine yerleştirilerek servis yapılır.