



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABURGA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kuzu kaburgası kemikli - 350 gr.

Sadeya  - 10 gr.

Yoğurt - 10 gr.

Domates salçası - 10 gr.

Karabiber - 2 gr.

Tarçın - 2 gr.

Pirinç - 100 gr.

Haspir - 2 gr.

Tuz - 3 gr.

Kaburgaların  zerine bir kabın içerisinde karıştırılan yoğurt, salça, karabiber ve tuz karı ıms r l r. Sadeya ın yarısı derin bir tencerede eritilerek kaburganın iki yüzü bu ya da kızartılır. Üzerini kaplayacak kadar su ilave edilerek kısık ateşte uzun süre pişirilir. Pi irilen kaburga tencereden alındıktan sonra haspirler iyice ovularak suyuna atılıp kaynatılır. Kalan sadeya  derin birtencerede kızdırılır, ıslatılmış pirinç dökülüp kavrulur. Haspirli kaburga suyunun içerisine tuz ve tarçın ilave edilerek pirincin üzerine dökülür. Pirinç suyunu çekince ateşten alınıp dinlendirilir. Dinlenmi  pilav büyük bir servis tabağına alınır. Pi en kaburga, kemiklerinden ayrılarak pilavın üzerine konulur. Bir davet yemeği olan kaburga, bostanayla servis edilir.

