



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABURGA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kuzu kaburgası  
1 su bardağı sadeyağ  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 yemek kaşığı domates salçası  
½ çay kaşığı karabiber  
2 tatlı kaşığı tarçın  
2 orta boy tas pirinç  
3 yemek kaşığı haspir  
1 su bardağı soyulmuş badem  
Tuz

Yoğurt, salça, karabiber ve tuz derin bir kaptaki karıştırılır, kaburganın üzerine sürülür. Derin bir tencerede bir su bardağı yağın yarısı eritilir, kaburganın iki yüzü kızartılır. Üzerini kaplayacak kadar su konularak kısık ateşte uzun süre pişirilir. Pişirilen kaburga tencereden alındıktan sonra kaburganın suyuna iki kaşık haspir ovularak atılıp kaynatılır. Diğer bir tencerede ısıtılan yağa ısıtılmış pirinç dökülerek kavrulur. Haspirli kaburga suyu pirincin üzerine dökülüp tuz ve tarçın ilavesiyle pişirilir. Suyu çekince ateşten alınıp dinlendirilir. Dinlenmiş pilav büyük bir servis tabağına alınır. Pişen kaburga kemiklerinden ayrılarak pilavın üzerine konular, servis tabağına alınıp bostanayla yenilir

Not: Haspir, Urfa'da safran'ın bir çeşidine verilen isimdir. Bademli yapıldığında bademler ayrı bir tavada bir miktar yağda kavrulup servis tabağındaki pilavın üstüne, etin altına serilir.

