



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABIRĞA (ŞANLIURFA)

2 adet kuzu kaburgası
3 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı sadeyağ
İç malzeme:
1 çay bardağı iç badem
3 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı haspir
1 çay bardağı Urfa fıstığı
1 çorba kaşığı tuz
Sos:
1 çorba kaşığı domates salçası
7 su bardağı su

Salça, kaburganın her tarafına eşit şekilde sürülür. Et ile kemiğin arası açılır. Sonra yağda pembeleşinceye kadar iki yüzü kızartılır, ateşten alınır. Bademler mükeshşer edilir (kabuğu soyulur, ikiye bölünür). Pembeleşinceye kadar aynı yağda kavrulur, yağdan alınır. Yine aynı yağda pirinç atılıp kavrulur. Kavrulmuş pirinç, badem, karabiber, haspir, fıstık ve tuz karıştırılıp önceden açılan et ile kemik arasına doldurulur. Açık kısmı hiç boşluk kalmayacak şekilde iplikle dikilir. Etli kısım alta kemikli kısım üste gelecek şekilde tencereye yerleştirilir. 1 çorba kaşığı salça az yağda kavrulur. Üstüne 7 su bardağı su ilave edilerek sos hazırlanır. Bu sos, kaburga tenceresine eklenir. Tencerenin kapağı kapatılıp 45-50 dakika kısık ateşte pişirilir. Et pişince tencereden alınır. Ters çevrilerek, etli kısım üste, kemikli kısım alta gelecek şekilde servis tabağına konur. Yanında limon, turp ve yeşil soğanla servis yapılır.