



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGALI KURU DOLMA

500 gram kadar kaburga etsiz kemik
4 adet soğan
6 adet kuru patlıcan
6 adet kuru biber, kabak
500 gram kıyma
2 çay bardağı pirinç
1 baş sarımsak
1 adet soğan
1 demet maydanoz
3 çorba kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı sumak
2 yemek kaşığı kuru nane
100 gram tereyağı
Tuz, karabiber, pul biber, kişniş

Dolma yapacağınız sebzeleri temizleyin ve tuzlu suda 10 dakika kadar haşlayın. Soğanların içleri az haşlayınca kolay çıkıyor, bilginiz olsun. İçi için pirinci ayıklayıp yıkayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Sarımsak ve soğanı soyup kıyın. Pirinç, kıyma, tereyağı, maydanoz, tuz, pul biber, kişniş, soğan, sarımsak ve nar ekşisini birlikte iyice karıştırın. Karışımı biberlerin içine fazla sıkıştırmadan doldurun. Tencereye önce kemikleri koyup, üzerine yaptığınız dolmaları dizin. 1-2 su bardağı su ilave edip pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan indirip üzerine kuru naneyi dökün ve bu şekilde 5 dakika demlendirin. Servisi sıcak olarak yapın.