



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU BUDU DOLMASI

1 paket margarin
4 su bardağı pirinç
1 su bardağı badem
1 çay bardağı kuş üzümü
1 soğan
1 çay kaşığı tarçın ve yeni bahar
Tuz
1 adet kuzu budu

1 adet kuru soğan küçük küçük doğranıp yağda kavrulur. 1 su bardağı kabuksuz badem diriliğini kaybeden soğanlara eklenip biraz çevrilir. 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı yenibahar ve arzuya göre tuz serpilip yıkanıp süzülen 4 su bardağı pirinç ilave edilip kavurmaya devam edilir. Kavrulan malzemelerin üzerine 2 bardak su dökülür ve kuş üzümü eklenir. İç pilav suyunu çekene kadar pişirilir. Pilavın yarısından biraz az kısmı bütün içine doldurulmak için ayrı bir kaba alınır. Tencerede kalan pilava 3 bardak daha sıcak su dökülüp, 1 yemek kaşığı sana yağı eklenir ve pişirmeye devam edilir.

Kemikleri alınıp düzgün bir şekilde açılmış but etinin ortasına ayrılan iç pilav yerleştirilir. Et sarılır ve kenarları açılmayacak şekilde güzelce dikilir. Derin ve geniş bir tencerede 2 yemek kaşığı sana yağı kızdırılır. Dikilen but tuz ve karabiberle ovulur ve her yeri eşit şekilde kızartılır (mühürlenir) kızaran butun üzerine çıkmayacak kadar sıcak su dökülür ve et lokum gibi olana kadar arada çevirerek ağır ateşte pişirilir. Pişen iç pilav servis tabağına döşenir ve üzerine but dolması yerleştirilir. Dolmanın artı şeklinde kesilip açılır