



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU DOLMASI

Tuğrul Şavkay

1 adet kuzu 12 kg.'lık
150 gr. kuşüzümü (3/4 su bardağı)
250 gr. tereyağı (16 çorba kaşığı)
150 gr. çamfıstığı (3/4 su bardağı)
300 gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
2 adet kuzu ciğeri (yıkayıp, ince doğranmış)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
450 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (2 su bardağı)
2 adet soğan (rendelenip, tülbentten geçirilerek suyu sıkılmış)

Temizlenmiş kuzuyu büyük bir tencereye yerleştirip üzerini su ile kaplayın ve ateşe oturtun. Eti kemiğinden kolayca ayrılacak duruma gelinceye kadar pişirip, ateşten alın.

Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suda biraz şişmeye bırakın.

Yağın 1 çorba kaşığını tavada eritin. Yağ kızınca fıstıkları içinde altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Soğanları ve ciğerleri katıp, fıstıklarla birlikte soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Kuzunun pişme suyundan 1 lt.'sini (4 su bardağı), kuşüzümlerini, tuzu ve biberi tencereye ekleyin. Bir taşım kaynadıktan sonra, ayıklanıp yıkanmış pirinci katıp, karıştırın. Ateşi kısıp, kapağını kapatarak suyunu çekinceye kadar pilavı pişirin. Hazırladığınız pilavı bir tahta kaşık ile karıştırıp, kuzunun kamına doldurun. İğne iplik alıp, doldurduğunuz karnı kısmını dikkatlice dikerek kapatın.

Geniş bir tavada kalan yağı kızdırın. Kuzunun üzerine soğan suyunu sürün ve kuzuyu tavaya yerleştirip, her yanı nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızaran kuzuyu bir tepsiye çıkarıp, üzerine kızartma yağından ve haşlama suyundan gezdirin. Kısık ateşte 5 dakika pişirerek servis yapın.

