# KUZU DOLMASI

1 bütün kuzu
150 gr. kuşüzümü
250 gr. margarin
150 gr. çamfıstığı
300 gr. soğan
2 kuzu ciğeri
tuz
Taze çekilmiş karabiber
450 gr. pirinç (2 su bardağı)
2 adet soğan (rendelenip tülbentten geçirilerek suyu sıkılmış)

Yapılışı
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.
1 çorba kaşığı margarini tavada eritin. Yağ kızınca fıstıkları içine atın ve altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.
Soğanları ve ciğerleri katıp, fıstıklarla birlikte soğanlar pembelişinceye 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 karnına doldurun, iğne iplik alıp, doldurduğunuz karın kısmını dikkatlice dikerek kapatın.
Geniş bir tavada kalan margarini 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.

© lezzetler.com tarif no:17155 • adı:KUZU DOLMASI • gönderen:Baki_Özdoğan • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:19