



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUZU DOLMASI (FIRINDA)

Yağlı ve bütün bir kuzunun içini ve dışını tuzlayıp haşlayınız, köpüğünü alınız. Yumuşamaya başlayınca sudan çıkarınız. Kuzunun karaciğerini yüreğiyle beraber ufak ufak doğrayınız, 'bir miktar çentilmiş soğan, tuz, fıstık, üzüm, 1 kaşık tereyağı ile bir tencereye koyunuz, orta ateşte rengini atmaya kadar kızartınız. Sonra içine biraz yıkanmış pirinç atınız. Kuzunun suyundan serpiştiriniz, pirinç yumuşamaya başlayınca indiriniz. Uygun miktarda baharat karıştırarak (sıkı olmamak şartıyla) kuzunun içine doldurup karnını dikişiniz. Üzerine yoğurt ya da soğan suyu süzüp fırına veriniz. Fırında 10 dakika kalması, pişmesine ve kızarmasına yeter.
