



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU DOLMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

10 kiloluk bir kuzu
Kuzunun karaciğer, yürek ve böbreği
1 çay bardağı domates salçası
3 kilo piring
750 gr sadeyağ
250 gr kuşüzümü
250 gr snober
6 baş soğan
200 gram yoğurt
4,5 litre et suyu
2 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Tarçın
Karışık baharat

Piring ayıklayıp tuzlu ve sıcak suda ıslatılır. Snoberle kuş üzümü ayıklanıp bir kenara alınır. Soğanlar saçak şeklinde ince doğranır. Kuzunun karaciğeriyle yürek ve böbreği küçük zar büyüklüğünde doğranır. Kuzu iyice yıkanıp büyük bir kazanda haşlandıktan sonra kazandan çıkarılıp büyük bir tepsiye oturtulur. Küçük bir tavaya konulan iki kaşık yağda snober pembeleştirilip bir tabağa alınır. Dört yemek kaşığı yağ ayrılıp geri kalanı büyük bir tencereye konularak ısıtıldıktan sonra tencereye saçak doğranmış soğan alınıp karıştırılır, pembeleşince karaciğer, yürek, böbrek katılarak karıştırmaya devam edilir. Kavrulunca suyu süzülen piring katılarak bir süre daha karıştırmaya devam edilir. Kaynar et suyu ilave edildikten sonra kuş üzümü, karabiber, tuz ve yenibahar, tarçın eklendikten sonra bir-iki defa karıştırılır sonra tencerenin ağzı kapatılarak kaynamaya bırakılır. Kaynara geçince ateşin altı kısılarak piring suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten indirilen tenceredeki iç pilav bir-iki defa karıştırılır ve kuzunun içine doldurularak kuzunun karnı dikilir. Diğer taraftan yoğurdun içerisine salça, kalan yağ, tuz ve iki yemek kaşığı karabiber konulup çırpıldıktan sonra tepsiye yatırılmış kuzunun her tarafına sürülür ve tepsiyi orta ısırlı bir fırına konulur, yaklaşık bir saat sonra kuzunun üstü kızarıncaya, tepsi fırından çıkarılıp servis yapılır.

