



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KAFES DOLMA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
6 Dal maydanoz
2 Su Bardağı pirinç
2 Adet Domates
1 Adet soğan
2 Kg. kuzu kafes
3 Çorba Kaşığı salça

Kemiklerinden ayırdığınız kuzu kafesini düz bir zemine alın. Yıkamış pirinci derin bir kaba alıp, içine kıyılmış soğan ve maydanoz katın. Üzerine kabukları soyulup küp doğranmış domates, 1 çorba kaşığı salça, tuz ve karabiber ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırın ve tezgahın üzerine yaydığınız etin ortasına yerleştirin. Eti rulo şeklinde sarın ve üzerini kasap ipi ile diki. Ayrı bir tavada kızdırdığınız margarini hazırladığınız kafes dolmasının her tarafını çevirerek pembeleştirin. Başka bir tencerede 2 çorba kaşığı salça ve 6-7 su bardağı suyu karıştırın. Kafes dolmayı içine yerleştirin ve önce harlı ateşte kaynayana kadar, daha sonra kısık ateşte 3 saat pişirin. Kuzu kafes dolmasını geniş bir tepsiye alın ve üzerine salçalı sudan gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra dilimleyin ve sıcak olarak servis yapın.