



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ORİENTAL KUZU DOLMASI

50 gr. kuru kayısı  
50 gr. ufalanmış ekmek içi  
1 yumurta  
50 gr. sosis  
Tuz  
Karabiber  
Kemiği çıkarılmış kuzu butu veya boynu  
50 gr. margarin  
200 gr. pirinç  
2 soğan  
1/2 litre et suyu  
Süslemek için:  
Kırmızı ve yeşil biber

Fırını önceden orta hararete ayarlayın. Bir gece suda beklettiğiniz doğranmış kuru kayısıları, ekmek içini, küçük parçalara bölünmüş sosisi, baharatını ve çarpılmış yumurtayı karıştırın. Kemiği çıkarılmış eti yayın. Üzerine bu karışımı yayarak rulo yapın ve sıkıca bağlayın. Margarini eritip eti iyice kızartın. Sonra rosto eti çıkarıp şehriye ve kıyılmış soğanları ilave edip hafifçe kızartın. Eti tekrar koyun, et suyunu ilave edin. Kabın kapağını kapayarak fırında 2 saat pişirin. Gerekirse daha et suyu ilave edin. Biber dilimleri ile süsleyerek servis yapın.