



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORTA DOLMASI (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2.5 kg kuzu kaburga pizrolası

İç Pilav için:

200 gr kuşbaşı doğranmış kuzu ciğer

2 Su bardağı pirinç

2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı kuş üzümü

1 çorba kaşığı çam fıstığı

1 tatlı kaşığı şeker

Tuz

Yenibahar

Tencereye yağ konularak eritilir çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kavrulur ince, ince doğranmış soğanlar ilave edilir, rengi sararıncaya kadar çevrilir sonra yıkanmış ve süzölmüş pirinç ilave edilerek birlikte kavrulur. Ciğerler kuş üzümü, salça, şeker, yenibahar ve tuz ilave edilir sonra bir bardak su konularak suyunu çekene karar pişirilir suyunu çekince pirinçler hafif diri olacak şekilde ateşten indirilir. İç pilavımız hazırdır.

Kaburganın etli kısmı el yardımıyla cep şeklinde açılır sonra iç pilavı bu cebe doldurulur dağılmaması için cebin ağzı dikilir. Bir tencerede su kaynatılır. Tuz atılır. Su kaynamaya başladığı zaman pilavlı et suya konulur.50-60 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Sudan çıkarılan et soğumaya bırakılır. Servis tabağına alınmadan önce ipleri çekilerek çıkarılır. Et dilimlenerek kesilir pilavla birlikte servis edilir.

