



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜRDÜN USULÜ KUZU DOLMASI

2 büyük kuzu döşü (bütün)

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Harcı:

175 gr (1 su bardağı) nohut gece suda bırakılmış

100 gr (1/2 su bardağı) pirinç (yıkayıp, 30 dakika soğuk suda bırakılmış ve süzölmüş)

50 gr (1/2 su bardağı) badem kırığı

125 gr dana kıyması

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

250 gr (1+1/4 su bardağı) tavuk suyu

Harcı hazırlamak için, nohutları süzöüp orta boy bir tencereye koyunuz. Üstlerini örtecek kadar su ekleyip, harlı ateşte suyu kaynatınız. Su kaynayınca ağır ateşte 1,5 saat, nohutlar yumuşayınca kadar (gerekirse biraz daha su katabilirsiniz) pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, nohutları süzerek bir kenara bırakınız.

Pirinci küçük bir tencereye koyup üstüne çıkacak kadar su ekleyerek orta ateşte, suyu kaynatınız. Kaynayınca 30 dakika, pirinçler suyu çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede nohut, pirinç, badem ve kıyma ile tuz ve biberin yarısını karıştırınız. Tavuk suyunu yavaş yavaş, sürekli karıştırarak ekleyiniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız. Hazırladığınız harcı etlerin üstüne döşeyip, her birini rulo yaparak ipe bağlayınız. Etlerin üstünü, harç malzemesinden kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve 1/2 çay kaşığı biberle ovup, bir fırçayla zeytinyağı sürünüz.

Döşleri, rosto tepsisinde fırına süröüp 1,5-2 saat, renkleri kızarıp bıçağın sivri ucu batırıldığında açık pembe su akana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, içindeki suyu dököünüz. Etleri kalın dilimler halinde keserek servis ediniz.

Not: Ürdün usulü kuzu dolması, genellikle yanında herhangi bir patlıcan yemeğı ile servis edilir.