



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YARIM KUZU DOLMASI

Necip Usta

1/2 kuzu (böbrek yatağının bitiminden itibaren pirzola kısmı olduğu gibi)  
6 çorba kaşığı erimemiş yağ (250 gram)  
2 adet bütün yağlı kâğıt (70x100 santim)  
1 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tuz  
1 çay kaşığı ezilmiş çuşka biber  
1/2 kahve kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı biberiye otu  
İçinin harcı:  
2,5 su bardağı pirinç (500 gram)  
1,5 kahve fincanı kuşüzümü  
1,5 kahve fincanı beyaz fıstık  
1 adet kuzu ciğeri  
1/2 çorba kaşığı yağ  
1 adet ince kıyılmış küçük soğan  
Yarımşar çay kaşığı kimyon, yeni bahar, karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
3,5 su bardağı et suyu (750 gram)  
3 çorba kaşığı tepelme yağ  
1/2 bağ kıyılmış dereotu

- 1) Pirinci temizleyip bol ılık tuzlu suda 2 saat ıslayınız. Sonra 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkarıp süzdürünüz. Küçük kaplarda ayrı ayrı kuşüzümü ve beyaz fıstığı temizleyip yarım saat ıslayınız. Sonra süzdürünüz. Ciğeri küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı dolusu yağ koyup kızdırıp beyaz fıstığı ilâve edip 1-2 defa karıştırıp soğanı ilâve ediniz ve 1-2 dakika karıştırarak kavurup ciğeri ilâve ediniz.
- 3) 2-3 dakika daha karıştırarak kavurup, kuş üzümünü, kimyon, yeni bahar ve karabiberini ve tuzunu, et suyunu ilâve edip 2 dakika kaynatınız.
- 4) Başka bir tencereye 250 gram yağı koyup kızdırıp pirinci ilâve ediniz.
- 5) Hızlı ateşte bir kevgirle dikkatlice karıştırarak 3-4 dakika kavurup, hazırladığınız ciğerli harcı, pirincin üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp 2 dakika kaynatınız.
- 6) Bir kere daha karıştırıp ağzını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika hiç dokunmadan demlendiriniz ve sonra karıştırıp bir tepsiye boşaltıp biraz soğutunuz.
- 7) Yarım kuzunun tulumunu çıkarıp kemiklerini çıkarınız. Kuzunun boynundaki yırtığı bir çuvaldız iğnesi ve sicimle dikiş ve hazırladığınız iç biraz soğuyunca hepsini kuzunun içine doldurunuz. Bir çuvaldız iğnesi ve sicimle açık kısmı karın derisi ile sırt derisini birleştirerek dikiş.
- 8) Sonra yağlı kâğıdı üst üste koyup, 250 gram yağın bir miktarı ile yağlayınız ve kuzuyu tam sırtının üzerine yağlı kâğıdın ortasına yatırınız.
- 9) Biraz sarımsakla masaj yapar gibi kuzuyu ovup, tuzunu, biberlerini ve kuzunun üzerine biraz yağ serpip ovmayı sürdürünüz ve paket yapar gibi dikkatlice yağlı kâğıda sarıp üstünü altına getirerek tepsiye yerleştirip orta hararetle bir fırına sürünüz.
- 10) Hiç dokunmadan 2,5-3 saat pişirip fırından çıkarınız ve kâğıtlarını temizleyip hemen servis yapınız. Sofrada keserken sicimleri ucundan çekerek çıkarıp atınız.

Not: Malzeme 10 kişiliktir.