

Bademli Dobo

Malzemeler

Kuzu budu

1 su bardagi uzum pekmezi

Yenibahar, tuz, karabiber, pulbiber

7-8 dis sarimsak

3-4 corba kasigi siviyađ

2,5 su bardagi pirinc

3 su bardagi su

300 gram badem

Yapilisi

Kuzu budunun uzerindeki yaglar temizlenir. Ince uclu bir bicakla ete delikler acilir. Etin uzerinde acilan deliklere sarimsaklar yerlestirilir. Diger tarafta yenibahar, pekmez, tuz, karabiber ve pulbiber karistirilarak sos hazirlanir. Sos ile etin her yeri ovulur. Buyuk bir tencereye siviyađ alinip kizdirilir. Kuzu budu kizgin yagda kizartilir. Kizaran et suyla birlikte duduklu tencereye alinip pisirilir. Et haslama suyundan alinir. Diger tarafta pirinc pilavi hazirlanir. Bademler haslanip kabuklari soyulur ve tereyaginda cevrilir. Et pilavla servis tabagina alinir. Kavrulmus badem ile suslenerek servis yapilir.