

But Dolmasi

Malzemeler

1 adet kuzu but
4 su bardagi pirinc
1 su bardagi badem
2 paket kus uzumu
1 adet kuru sogan
1 cay kasigi tarcin
1 cay kasigi yenibahar
Tereyagi

Yapilisi

1 adet kuru sogan kucuk kucuk dogranip sivi yagda kavrulur. 1 su bardagi kabuksuz badem diriligini kaybeden soganlara eklenip biraz cevrilir. 1 cay kasigi tarcin, 1 cay kasigi yenibahar ve arzuya gore tuz serpilip yikanip suzulen 4 su bardagi pirinc ilave edilip kavurmaya devam edilir. Kavrulan malzemelerin uzerine 2 bardak su dokulur ve kus uzumu eklenir. Ic pilav suyunu cekene kadar pisirilir. Pilavin yarisindan biraz az kısmi butun icine doldurulmakicin ayri bir kaba alinir. Tencerede kalan pilava 3 bardak daha sicak su dokulup, 1 yemek kasigi tereyagi eklenir ve pisirmeye devam edilir.

Kemikleri alinip duzgun bir sekilde acilmis but etinin ortasina ayrilan ic pilav yerlestirilir. Et sarilir ve kenarlari acilmayacak sekilde guzelce dikilir. Derin ve genis bir tencerede 2 yemek kasigi tereyagi kizidirilir. Dikilen but tuz ve karabiberle ovulur ve her yeri esit sekilde kizartilir (muhurlenir) kizaran butun uzerine cikmayacak kadar sicak su dokulur ve et lokum gibi olana kadar arada cevirerek agir ateste pisirilir. Pisen ic pilav servis tabagina dosenir ve uzerine but dolmasi yerlestirilir. Dolmanin arti seklinde kesilip acilir.

But Dolmasi servise hazirdir.