

Kaburga Dolmasi Ve Icplav

Malzemeler

1 adet kuzu kaburga
1 kg dana kusbasi et
3 bucu su bardagi pirinc
1 kase badem
3 paket dolmalik fistik
3 yemek kasigi kus uzumu
1 demet maydanoz
Yeni bahar
Karabiber
Tereyagi

Yapilisi

1 kilo kusbasi dana eti; biraz tuz serpilip uzerini cikmayacak kadar suda haslanir. Kaburga dolmasinin ici icin; 1 bucu su bardagi pirinc 1 tatli kasigi tuz katilmis sicak suyla ıslatilir. Yarim demet maydanoz kucuk kucuk kiyilir. ıslatilan pirinclar suzulur ve sivi yag ile kavrulur. 1 kase kabuklari soyulus badem de ayri bir tavada pembelesene kadar kavrulur. Pembelesen bademlere 3 paket dolmalik fistik eklenir. Haslanan etler yarim cay bardagi sivi yag ile sotelenir. Kavrulan pirincin uzerine bademler ve dolmalik fistiklerin yarısından biraz azi ilave edilir. Uzerine 1'er tutam karabiber, yeni bahar ve tuz serpilip kavrulan etlerin de yarisi eklenir. Kaburga dolmasinin ic harci kiyilmis maydanoz katilip harmanlanir.

Kaburga etinin ici ve disi tuzla ovulur. Hazirlanan ic harc kaburgaya doldurulur. Doldurulan kaburganın agzi isiya dayanikli bir ip kullanilarak dikilir. Kapatilan kaburga sivi yagda kizartilir. Kizartilan kaburganın uzerine gecmeyecek kadar su sokulur ve tane yeni bahar ve karabiber eklenerek lokum gibi pisirilir. Pisen kaburga dolmasi; firin tepsisine alinir ve uzerine biraz sivi yag gezdirilip yaklasik 2 yemek kasigi tereyagi koyulur. Suyundan dokulup ortalama 200 derecedeki firinda her yeri nar gibi kizarana kadar pisirilir.

Ic pilav icin; 2 su bardagi pirinc 2 yemek kasigi tereyagi ile kavrulur. Pirinclarin uzerine Kaburga dolmasini pisirdigimiz sudan dokulup pilav pisirilir. 3 yemek kasigi kus uzumu sivi yag ile kavrulur. Kavrulan uzumlere dolma icinden kalan bademler, fistiklar ve etler eklenip biraz cevrilir ve pilavla harmanlanir. Ince kiyilmis yarim demet maydanoz eklenir. Ic pilav servis tepsisine koyulur. Uzerine kaburga dolmasi yerlestirilir. Kaburga Dolmasi ve Ic Pilav servise hazirdir.