

Lahmudi Kaburga Dolmasi

Malzemeler

1 adet oglak kaburgasi

Ic pilavi icin:

2 1/2 kase pirinc

100 gram bobrek

2 yemek kasigi karabiber

1 cay bardagi dolmalik fistik

1 yemek kasigi kus uzumu

2 yemek kasigi tereyagi

3 kase su

Terbiyesi icin:

1 kase domates salcasi

1 kase biber salcasi

2 yemek kasigi yogurt

1 yemek kasigi kekik

1 yemek kasigi karabiber

1 yemek kasigi pul biber

1 yemek kasigi kaya tuzu

Hamuru icin:

1 su bardagi un

1 1/2 bardak su

Yapilisi

Tuzlu suda bekletilen pirinc suzulup yikanir. Eritilen tereyaginda dolmalik fistik ve uzum kavurulurken karabiber serpilir, ardindan pirinc eklenir. Malzemelere eklenen 100 gram bobrek karistirilerek kavrulur. Sicak su ve tuz dokulup kavruilan malzemeler pisirilmeye baslanir. Terbiyesi icin birer kase domates ve biber salcalari 2 yemek kasigi yogurt ile karistirilir. Kekik, karabiber, pul biber ve tuz serpilerek cirpilip terbiye hazirlanir.

Oglak kaburgasina iyice terbiyesi surulur ve icine pisirdigimiz bobrekli ic pilav doldurulur. Guzelce doldurulan kaburga iple sikica dikilir. Tencerede suyla temas etmemesi icin kaburganin altina yuksekte tutacak bir kap veya suzgec koyulur. Kaburgaya degmeyecek sekilde kaynar su dokulup tencerenin agzi hazirlanan basit bir hamurla kapatilip buharda pisirilir. Etleri lokum gibi pisen kaburga dolmasi tencereden alinip firinda kizartilir.

Artan ic pilavin uzerinde servis edilir.

Lahmudi kaburga dolmasi sunuma hazirdir...