



KIRAZ'IN
MUTFAđI



Kaburga Dolması - Mardin



Süre: 3 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 2 saat 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 kg etli kuzu kaburga parçası
- 300 g kuşbaşı kuzu eti
- 1 su bardağı pirinç
- 100 g kabuğu soyulmuş badem
- Yarım demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı yenibahar ve tuz
- Yaklaşık 3 su bardağı sıcak su
- Kapatmak için mutfak ipi ve kalın iğne

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Badem.

Ön Hazırlık:

Pirinci yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletin, süzün. Bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını soyun. Kaburganın etli bölümünde doldurulabilecek bir cep açarken bıçağı kendinizden uzağa ve kemikten kontrollü biçimde ilerletin; eti tamamen kesip ayırmayın. Kaburga parçası çok inceyse küçük miktarda iç doldurup mutfak ipiyle kapatın.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Kuşbaşı eti tencerede sıvı yağla renk alana kadar kavurun. Pirinci ekleyip 1-2 dakika çevirin, bir su bardağı sıcak suyu ilave edip pirinç yarı yumuşayana kadar pişirin.
- Ocaktan alınca karabiber, yenibahar, tuz ve kıyılmış maydanozu ekleyin. Harcı tamamen soğumadan kaburgaya doldurmayın.

2. Kaburgayı doldurup kapatın:



- Hazırladığınız içi açtığınız cebe gevşekçe doldurun; pirinç pişerken genişleyeceği için boşluk bırakın.
- Açık kenarı mutfak ipiyle sıkıca dikiş dikin veya bağlayın. Dış yüzeye limon suyunu ve az tuzu sürün.

3. Kısık ateşte pişirin:

- Kaburgayı geniş tencerede dışı renk alana kadar çevirin. Sıcak suyu yarısına gelecek kadar ekleyin, kapağı kapatın ve çok kısık ateşte 2-2,5 saat pişirin.
- Yarıda bir kez dikkatle çevirin; su azalırsa sıcak su ekleyin. Kaynama sert olmamalı ki kaburga ve dikiş açılmasın.

4. Bademle tamamlayın:

- Bademleri ayrı tavada hafifçe kavurun. Kaburga yumuşayınca ipi çıkarın, dilimleyip bademlerle birlikte servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kaburga kemiğe yakın bölümünden kolayca ayrılmalı, iç pilav tane tane fakat kuru olmamalıdır. Kesmeden önce 10 dakika dinlendirin; böylece iç harç dilimlenirken dağılmaz.

Saklama:

Artan eti ve iç pilavı iki saat içinde kemikten ayırıp sıg kapta soğutun; buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken az et suyu ekleyip üzerini kapatın.

>> **İpucu:** İç harcı kaburgaya bastırarak sıkıştırmayın. Pirincin pişme payı kalmazsa kaburga gerilir ve dikiş yerinden açılabilir.