

Diyarbakır Kaburga Dolması

Toplam 405 dk Hazırlama 145 dk · Pişirme 180 dk 8 kişilik Zor ~890 kcal Açılış 10/10

Kaburga dolması kuzu kaburgası baharatlı iç pilavla doldurup uzun süre pişiren görkemli Diyarbakır sofrasıdır.

Malzemeler

- 2.5 kg Kuzu kaburga
- 2.5 su bardağı Pirinç
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Dolmalık taze fasulye
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı Yenibahar
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Pirinci yıkayıp 20 dakika ılık suya bekletin.
2. Soğan tereyağında 5 dakika yumuşatıp 1 dakika hafifçe kavurun.
3. Pirinci, kuş üzümünü ve baharatları ekleyip 8 dakika diri pilav hazırlayın.
4. İç pilav kaburganın içine doldurup açılış mutfak ipiyle kapatın.
5. Kaburgayı kapalı olarak 70°C'de 2.5 saat pişirin.
6. Üzerini açılış 20 dakika daha kızartıp dilimlemeden 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pilavı diri bırakarak kaburganın içinde lapa oluşmasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Limonlu yeşil salata ve ayranla büyük tabakta sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş