

Mardin Kaburga Dolması

Toplam 395 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 180 dk

8 kişilik

Zor

~860 kcal

Açılış 10/10

Mardin kaburga dolması kuzu kaburgası bademli baharatlı iç pilavla doldurup uzun pişirilen gösterişli bir ziyafet yemeğidir.

Malzemeler

- 3 kg Kuzu kaburga
- 3 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Badem
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı Yenibahar
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Pirinç, badem, soğan ve baharatlarla yar pişmiş iç pilav hazırlayın.
2. Kaburganın boşluğunu pilavla gevşekçe doldurup mutfak ipiyle kapatın.
3. Kaburgayı geniş tencerede her yüzü k1zaranakadar mühürleyin.
4. Üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ekleyin.
5. Kısık ateşte 2.5-3 saat et yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kaburgayı fazla sıcakta pişirmemek için pirincin pişerken şişmesine alan bırakın.

SERVİS ÖNERİSİ

Nar ekşili salata ve ayranla ortaya alın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş