

Kaburga Dolması

Toplam 240 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 180 dk 8 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 9/10

Mardin kaburga dolması iç pilavla doldurulmuş kuzu kaburgasının pişirilmiş bayram yemeğidir.

Malzemeler

- 2 kg Kuzu kaburga
- 2 su bardağı Pirinç
- 100 gr Badem
- 60 gr Kuş üzümü

Yapılışı

- Pirinç, badem ve kuş üzümüyle iç pilav hazırlayın.
- Pilav kaburganın içine doldurup diki.
- Kapalı tencerede 3 saat pişirin.

PÜF NOKTASI

İç pilavı doldurun; kaburganın içinde 3 saatte daha dengeli pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaburgayı kalın dilimleyip iç pilavla birlikte sıcak tabakta sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş