

# Mardin Kaburga Dolması

Toplam 230 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 180 dk 8 kişilik Zor ~860 kcal

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

- Pirinç, badem, soğan ve baharatlarla yar pişmiş iç pilav hazırlayın.
- Kaburganın boşluğunu pilavla gevşekçe doldurup mutfak ipiyle kapatın.
- Kaburgayı geniş tencerede her yüzü k1zaranakadar mühürleyin.
- Üzerini geçmeyecek kadar sıcak su ekleyin.
- K1s tencerede 2.5-3 saat et yumuşayana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kaburgayı fazla sıcak bırakmamak için pirincin pişerken şişmesine alan bırakın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Nar ekşili salata ve ayranla ortaya alın.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş