DOMATES DOLMASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
4 adet sert ve olgun domates
1 diş sarımsak
150 gr. kuzu kıyma
1 çorba kaşığı sade yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 küçük kuru soğan
2 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı sade yağ Tuz
1/2 çorba kaşığı maydanoz
1 çay kaşığı nane

YAPILIŞI
Domateslerin üstü kapak şeklinde yarım kesilir, ancak koparılmaz. İçleri oyulur, bir kenara alınır.Pirinç, kıyma, soğan, maydanoz, sarımsak, tuz ve sade yağın yarısı katılarak güzelce karıştırılır. Pirincin şişme payı düşünülerek içleri bu karışımla doldurulur. Bir tencereye tek sıra şeklinde dizilir. Domateslerin oyulmasıyla elde edilen ezilmiş domatesler, tuz ve nane ile birlikte ezildikten sonra, sıcak su katılarak tencereye aktarılır. Geri kalan yağ, domateslerin üzerine gezdirilerek beş dakikası hızlı, on beş dakikası yavaş olmak üzere pişirilir. 5 dk. kapağı açılmadan dinlendirilip servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:45060 • adı:DOMATES DOLMASI (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:55