DOMATES DOLMASI (KARAMAN)

https://www.kulturportali.gov.tr

Domates (az kızarmış dom.) 2 adet
Margarin 3 çorba kaşığı
İçi için:
Yağsız kıyma 400 gr.
Margarin 2 çorba kaşığı
Baş soğan 2 adet
Pirinç 1 kahve fincanı
Domates 2 adet
Dereotu 1 demet
Tuz
Karabiber

Domateslerin üst taraflarından ince bir kapak kestikten sonra, domateslerin içlerini pek derin olmamak üzere bir kaşıkla oymak suretiyle çıkarılıp, yıkanır. Sonra margarin, ince kıyılmış soğan, pirinç, kıyma, rendelenmiş domates, ayıklanıp yıkanmış ve ince kıyılmış dereotu, tuz, karabiber birbirine karıştırıp yoğrulur. İçleri boşaltılmış domateslerin içine doldurulur. Domates kapakları üzerine kapatılır. Uygun bir tencereye dizilir. Üzerlerine margarin tuz ve 2 bardak su ilave ederek yaklaşık bir saat kadar pişirilir.

Not: Domates dolması piştikten sonra fırınlanırsa daha lezzetli olmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:116645 • adı:Domates Dolması (Karaman) • gönderen:genç fidan • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:27