EGE USULÜ ZEYTİNYAĞLI KARIŞIK DOLMA

1 KİLO DOLMALIK BİBER
4 ADET ORTA BOY PATLICAN
4 ADET İRİ DOMATES
2.5 SU BARDAĞI OSMANCIK PİRİNCİ
1 ÇAY BARDAĞI ZEYTİNYAĞI
1 BÜYÜK BAŞ KURUSOĞAN
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1 TATLI KAŞIĞI TOZ ŞEKER
2 ADET RENDELENMİŞ DOMATES
1 ÇAY KAŞIĞI TARÇIN
BİR MİKTAR KEKİK VE PUL BİBER
SÜSLEMEK İÇİN MAYDONOZ
DOLMANIN İÇ YEŞİLLİĞİ İÇİN YARIM DEMET MAYDONOZ, DEREOTU
BİR TUTAM NANE
TAZE REYHAN

Önceden ıslattığımız pirinci derin bir kasenin içine alıp, sırasıyla içine ufak doğranmış soğanları,ince kıyılmış iç yeşilliği (maydonoz, nane, dereotu, reyhan) zeytinyağını, rendelenmiş domatesi, tuz, tarçın, şekeri ekleyip güzelce karıştırıyoruz. Harmanlanan harcımızı temizlenmiş sebzelerimizin içine üstte bir parmak boşluk kalacak şekilde dolduruyoruz. Üstlerini dilimlenmiş domatesle kapatıyoruz. Isıya dayanıklı cam kabımıza dolmaları dizip üzerine zeytinyağı gezdiriyoruz.Dolmaların yarısına kadar sıcak su koyuyoruz. Koyduğumuz suya kekik ve pulbiber serpiyoruz. Önceden ısınmış 200 derecelik fırında yaklaşık 40 dk kadar pişiriyoruz. Pişen dolmalarımızı servis tabağına alıp maydonoz zeytinyağı, kekik ve pul biberle süslüyoruz. Dolmamız servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:75785 • adı:Ege Usulü Zeytinyağlı Karışık Dolma • gönderen:kahraman meral • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:47