ETLİ DOMATES DOLMASI

Malzemesi:
12 dolmalık domates
1,5 çorba kaşığı margarin
1,5 çorba kaşığı sadeyağ
1,5 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 kg yağsız kıyma
İçi:
2 soğan (orta)
3/4 kahve fincanı pirinç
5 domatesin içi
3/4 bardak su
1 demet dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Düzgün olan ve cıvık olmayan domateslerin üst taraflarından ince kapak kesilip çıkarılır. İçleri bir kaşıkla çıkarılır ve içleri ayrı bir kaba, domatesler ise başka b.r yere konur. Bir kuşane alınarak buna, ölçülere göre sadeyağ, doğranmış soğan konularak soğanlar hafifçe kavrulur. Kuşaneye sıcak su ile pirinç konulur ve kapağı kapatılarak 10 dakika pişirilir.
Pirinçler sularını çekince kuşane ateşten indirilir. Buna kıyma, kıyılmış tere, karabiber ve tuz ilâve edilerek 5 dakika iyice yuğurulur ve kıymaya içi alınan 5 domatesin içleri de konulduktan sonra yeniden iyice karışt.r.lır ve içi boş olan domateslerin içine kıymalar doldurularak üstler, kapatılır. Kapaklı tarafları üste gelecek biçimde tepsiye sıralanır. Bu iş bitince tep.siye margarin, sadeyağ, tuz ve sıcak su konularak tepsinin kapağı kapatılır. Orta ısıdaki ateşte yarım saat pişirildikten sonra tabağa alınarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48264 • adı:ETLİ DOMATES DOLMASI • gönderen:Tomris • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:13