ETLİ DOMATES DOLMASI

Malzeme:
8 adet kırmızı fakat sert domates
200 gr. koyun kıyması
Yarım paket yağ
1 demet maydanoz
2 adet büyük baş soğan
2 kahve fincanı dolusu pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 bardak su
2 kahve kaşığı karabiber

Yapılışı:
Soğan ince kıyılarak 5 dakika kadar yağda börttürülür ve sonra buna pirinç ve kıyma ile ince kıyılmış maydanoz da katılır. Hepsi karıştırılıp bir 5-6 dakika daha pişirilip ateşten alınır. «Ateşten alınmadan evvel tuzu ve biberi de ilâve edilir.» Domatesler keskin bir bıçakla sap taraflarından kapak kaldırılacak şekilde kesilerek açılır ve içleri domatesler zedelenmeden dikkatle oyularak domatesin sadece etli kısımları kalmak şartı ile oyulup boşaltılır. Çıkan kısımları da bir süzgeçten ezerek geçirip ilerde kullanmak için ayrılır. İçi boşaltılan domateslere evvelce hazırlanmış olan kıymalı pirinçli iç ne çok tıkız, ne de pek gevşek olmamak şartı ile doldurulur. «Eğer iç artarsa bunlar da var ise bir iki ufak domatese doldurulur, yoksa yuvarlak ufak köftecikler yapılarak sonra tencereye domateslerin üzerine yerleştirilir.» İçleri doldurulmuş olan domatesler evvelce kesilen kapak kısımları kapatılarak, genişçe bir tencereye gerekirse iki sıra halinde ve etin kemiği en alta konarak yerleştirilir. Fazla içten yapılan köftecikler de serpilir ve tencere ateş üstüne alınır. Domateslerin içlerinden elde edilen su ilâve edilip tencerenin kapağı kapanır ve 40-45 dakika hafif ateşte piştikten sonra alınıp sıcak servis yapılır.

ML® Ankara Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9960 • adı:ETLİ DOMATES DOLMASI • gönderen:Belkıs • indirme tarihi:05.05.2024 - 05:53