GELENEKSEL ZEYTİNYAĞLI DOLMA İÇİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

7 büyük boy soğan
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pilavlık bulgur
3.5 su bardağı kaynar su
2 yemek kaşığı salça
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 yemek kaşığı nane
1 yemek kaşığı reyhan
2 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı karabiber
3 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar ayıklanır yıkanır ve ince doğranır.
Maydanoz ve dereotu ayıklanıp yıkandıktan sonra ince doğranır.
Bir tencerede yağ ve soğan sararıncaya kadar kavrulur.
Salça eklenerek birkaç kez daha çevirilir.
Suyu ve tuzu ilave edilerek hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir.
Ateşten alınarak tuz, kırmızı biber, karabiber, reyhan, nane, maydanoz ve dereotu pişen içe ilave edilerek iyice karıştırılır.
Kapak örtülerek 10-15 dakika dinlendirilir.

© lezzetler.com tarif no:97553 • adı:Geleneksel Zeytinyağlı Dolma İçi • gönderen:nurnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:22