



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DOLMA İÇİ

MALZEMESİ:

3 kahve fincanı pirinç
7 adet büyük soğan
3/4 bardak zeytinyağı
1/2 bardak su
1 adet büyük domates
1/2 kahve fincanı çam fıstığı
1/2 kahve fincanı siyah kuru üzüm
1/2 demet nane
1 demet dereotu
3/4 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tuz
2 kahve kaşığı yenibahar
2 kahve kaşığı karabiber

YAPILIŞI:

Ölçülere göre, bir tepsiye pirinci koyarak ayıklayın, sıcak suyu tepsiye dökün ve pirinçler içinde olduğu halde bir tarafa bırakın. Su soğuyunca dökün , bir kaç defa bol su ile ovalı-yarak yıkayın ve süzerek bir tarafa koyun. Diğer yandan bir tencereye zeytinyağı, küçük doğranmış soğanlar, çam fıstığı, tuz koyarak kuvvetli ateşte 20 dakika kavurun. Soğanlara pirinçleri de katarak karıştırmak suretiyle 10 dakika daha kavurun. Sonra aynı tencereye sıcak su, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış ve kıyılmış domatesleri, siyah kuru üzüm, karabiber, yenibahar, toz şeker, doğranmış naneleri ve dereotunu ilâve ederek iyice karıştırın ve tencerenin kapağını kapatarak 15-20 dakika pirinçler suyunu çekip irileşinceye kadar pişirin. Sonra ateşten indirin, dolma için kullanın.