İTALYAN USULÜ DOMATES DOLMASI

MALZEMESİ:
8 adet sert domates - 125 gr. pirinç - 1 diş sarımsak - 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz - 8 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI: Domatesin üstünü keserek bir kapak çıkarın. Domatesin içini bir kaşık ile domatesi zedelemeden oyun ve bu malzemeyi bir tabağa koyun. Domatesleri bir tabağa baş aşağı çevrirek süzülmesini sağlayın. Bir tencereye 4 çorba kaşığı zeytinyağı koyun, pirinci içine atarak, kavurun, sonra maydanoz, domates parçalarını içine atın. Biraz daha kavurun ve ateşten indirin. Soğuduktan sonra, bu malzemeyi domateslerin içine doldurun. Yağlanmış bir tepsinin içine domatesleri dizîn ve fırına vererek, 15 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8781 • adı:İTALYAN USULÜ DOMATES DOLMASI • gönderen:savran • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:33