VİŞNELİ KIYMALI ASMA YAPRAĞI DOLMASI

350 Gram Kuzu Kıyması
2 Adet Orta Boy İnce Kıyılmış Soğan
1 Kahve Fincanı Yıkanmış Pirinç
1 Çay Kaşığı Kıyılmış Maydanoz
1 Çay Kaşığı Kıyılmış Dereotu
1 Çay Kaşığı Kıyılmış Nane
1 Tatlı Kaşığı Margarin
Bir Tutam Tuz
Bir Tutam Karabiber
Bir Tutam Toz Kırmızıbiber
Çeyrek Su Bardağı Et Suyu
2 Adet İnce Kıyılmış Domates
200 Gram Kuru Vişne
250 Gram Yaprak
1 Adet Limonun Suyu
2 Su Bardağı Et Suyu

Dolma içini hazırlamak için, kıymanın içine soğan, pirinç, domates, maydanoz, nane, dereotu, tuz, biber katıp iyice karıştırınız.Sert olmaması için, çeyrek bardak et suyu ya da domates suyu ile sulandırıp kullanıma hazırlayınız. Salamura yaprakları önce bol suda tane tane açıp tuzunu gitmesini sağlayınız.Tuzu gittikten sonra, yaprakları kaynayan limonlu suda 1 dakika kaynatıp çıkarınız. Dolma tenceresinin dibine varsa kuzu kafes kemiklerini yerleştirip, üzerlerini yaprak ile örtünüz. Dolma harcını yapraklara sarıp tencerenin dibine yerleştiriniz.Bir sıra dolma bir sıra vişne olmak üzere diziniz. Üstünü yaparaklar ile örtünüz.En üste, ağırlık olması için porselen tabak koyunuz. Daha sonra et suyunu ve yağı ekleyip, üstünü kapatıp 50-60 dakika orta ısıda pişiriniz.Eğer isterseniz bir yumurta sarısı ve yarım limonun suyunu karıştırıp ocaktan almaya yakın dolmalara ekleyebilirsiniz.

Not: Kuzu kaburga kemikleri yerine, tavuk kemikleri kullanıp, daha hafif bir lezzet elde edebilirsiniz.Kuru vişne yerine kuru kayısı da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:100873 • adı:Vişneli Kıymalı Asma Yaprağı Dolması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:26