



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE YAPRAK DOLMASI

500 gr. Yaprak
1 Limon
2 Bardak pirinç
1 Kaşık fıstık, üzüm, tuz dereotu,
1 Bardak zeytinyağı
nane, baharat.
4 Soğan
Yarım demet maydanoz.

Yapraklar limonlu sıcak suda haşlanır. Soğuk suda soğuduktan sonra sapları koparılıp pişireceğimiz kabın dibine döşenir, üzerine yaprak da konur. Diğer dolmalardaki gibi dolma içi hazırlanır. İstenilen büyüklükte sarılır. Aralarına birkaç ekşi erik, bulunmazsa limon sıkılır, orta ateşte pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024