ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMA

6 tane kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay fincanı pirinç
1 çorba kaşığı kuru nane
2 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tane kesme şeker
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım limonun suyu
1 kase kıyılmış maydanoz
1 çay bardağı kaynamış su
500 gram salamura asma yaprağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 çay fincanı kaynamış su

Öncelikle soğanları ayıklayıp, yemeklik doğrayalım bir tencereye alalım. Üzerine zeytinyağını ve fıstıkları ilave edelim, fıstıklar pembe renk alana kadar kavuralım. Ayıklanıp, yıkanmış pirinçi ilave edelim kavurmaya devam edelim. Daha sonra sırası ile, tarçını, naneyi, şekeri, kuş üzümünü, limon suyunu alalım karıştıralım. En son kıyılmış bir kase maydanozu ekleyelim suyubu verelim kısık ateşte, suyu çekene kadar pişirelim. Bir kenarda dinlendirmeye alalım. Biz bu arada salamura yaprakları, sıcak suda yıkayalım, bu işlemi suyu değiştirerek bir kaç kez yapalım, suyunu süzdürerek yaprakları saralım. Bir tencerenin dibine yaprak serelim, üzerine sardığımız yaprak sarmasını dizelim. Sarma işlemi bittikten sonra üzerini yaprakla kapatalım, zeytinyağı gezdirelim. Üzerine kapak kapatalım, sıcak suyu verelim, harlı ataşte kaynatıp, daha sonra kısığa getirelim pişmeye bırakalım. Pişen dolmaları soğuduktan sonra, servis tabağına alalım üzerine limon dilimleri ile süsleyelim.

© lezzetler.com tarif no:69418 • adı:Zeytinyağlı Yaprak Dolma • gönderen:vizyon • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:23