



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMA İÇİ

Yarım su bardağı pirinç
4 adet soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım çorba kaşığı çam fıstığı
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım tatlı kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı şeker
1 tutam karabiber
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Üzerine:
1 su bardağı su

Pirinçleri yıkadıktan sonra süzgeçten geçirin. Soğanları yemeklik doğrayın. Yarım su bardağı zeytinyağında soğanları, çam fıstığını ve tuzu kavurun. Soğanlar pembeleşmeye başladığında pirinci ilave edin. Hazırladığınız karışımı 15 dakika pişirin. Daha sonra 1 su bardağı suyu, 1 tatlı kaşığı kuşüzümünü ve 1 şeker ekleyin. Suyunu çektikten sonra ince kıyılmış dereotunu, yenibaharı, tarçını ve karabiberi ilave edin. 3-4 dakika pişirdikten sonra soğutun. Harcı dolma biberi, oyulmuş kabak ve patlıcanların içini doldurun. Tencerenin dibine maydanoz saplarını döşeyin. Dolmaları düzgün bir şekilde koyun. Düz bir tabağı dolmaların üstüne kapatın. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Arzuya göre limon ile servis yapın.

