



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOLMALARI PIŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Hazırlanmış olan sarma ya da dolmalar tencerenin 1/3 ü boş kalacak büyüklükte bir tencerede pişirilmelidir. Tencereye sarma ve dolmalar yerleştirilmeden önce, tabanına sarma yapıları yapraklardan dizilerek dolma ve sarmaların tencereyle teması önlenmelidir. Ticari mutfaklarda tencerenin tabanını tamamen kapatabilecek büyüklükte bir tencere kapağı ya da ısıya dayanıklı tepsi, tabak türü bir kap yerleştirilmekte, dolma ve sarmalarda onun üzerine dizilmektedir. Bu uygulama, dolma ve sarmanın tencerenin dibine yapışmasını ve yanmasını önlemekte ve yemeğin daha düzgün görünüm ve lezzette pişmesini sağlamaktadır. Zeytinyağlı dolma ve sarma içleri zaten kısmen de olsa pişmiş olduğundan, pişirme esnasında çok fazla su kullanılmamalıdır.

Zeytinyağlı dolma ve sarmalar, tencereye dizilip suyu ilave edildikten sonra üzerine bir miktar zeytinyağı gezdirilerek pişirilmelidir.

Sarma ve dolmalar kısık ateşte pişirilmelidir. Aksi takdirde kolayca yanar ve şekilleri de bozuk olur.

Pişme süresinin uzamamasına dikkat edilmelidir. Fazlu uzun pişirme, sarma ve dolmaların dağılmasına, pirincin lapalaşmasına ve lezzet kaybına neden olur.

Zeytinyağlı dolma ve sarmaların pişme süresi etlilere göre daha kısadır.

Pişirme esnasında limon suyu veya nar ekşisi gibi ekşi tadlandırıcıların miktarı iyi ayarlanmalı, fazlasının lezzetini olumsuz etkileyeceği unutulmamalıdır.

Piştikten sonra, üzerine az miktarda zeytinyağı gezdirilirse rengi parlak olur.

Pişen dolma ve sarmaları ılıncaya kadar tenceresinde bırakılmalı, ılıdıktan sonra servis kabına alınarak soğutulmalıdır.

Zeytinyağlı dolmalar ve sarmalar, soğuk olarak servis yapılmalıdır.

Soğutulan sarma ve dolmalar porsiyonlanırken limon dilimleri ile maydanoz/dereotu yapraklarıyla süslenirler.