



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLMALARIN PÜF NOKTALARI

Dolmada kullanılan pirinçli malzemenin şişme payı düşünülerek doldurulacak sebzenin ancak üçte biri boş kalacak şekilde doldurulur.

Doldurulan malzemenin dışarı çıkmaması için, kapak olarak doğranmış domates ya da temizlenmiş biber koçanı gibi kapatıcılar koymak aynı zamanda estetik görüntü verir.

Zeytinyağlı dolmalarda pirinçli harç doldurulmadan önce pişirilir. Bu işlem yapılırken, tam pişmemesine özen gösterilmelidir. Çünkü iç doldurulan sebzeyle de pişeceği için püre kıvamında, şekilsiz ve tatsız olur.

Et sarmaları içlerinin taşmaması için kürdanla tutturulur ya da iplikle dikilir. Mutfakta sadece bu iş için kullanılmak üzere iğne ve pamuklu bir iplik bulundurulmalıdır.

Balık ve et sarmalarına doldurulan içler, küçük doğranmış malzemelerden oluşur.

Meyve dolması hazırlarken, doldurulan malzemenin dışarı çıkmaması için, üzerine eklenen suyun, sütün ya da meyve suyunun kenardan konması tavsiye edilir.

Her çeşit dolma hazırlandıktan en az yarım saat sonra servise sunulur.