



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLMALARIN PÜF NOKTALARI

Zeytinyağlı dolmalar yapılırken pirinç fıstıkta kavrulduktan ve baharat içine atıldıktan sonra tencerenin kapağını derhal kapamalı ve beş dakika hiç açmamalıdır Böylece demlenmeye bırakılan dolma içine baharat kokusunun iyice sinmesi temin edilir. Aksi halde baharatların güzel kokusu uçar gider, hiç kullanılmamış hale gelir. Dolmaların dibinin tutmaması için pişirilecekleri tencerenin dibine ya beş altı adet yaprak koymak veya yaprakları haşlandıktan sonra koparılan sapları kafes gibi dizilmek gereklidir.