



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES DOLMASI

- 6 adet büyük boy domates
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 adet küçük kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı, ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1/2 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz veya dereotu

Domateslerin üst kısmını kapak gibi kesin. İçlerini dikkatlice bir kaşık yardımıyla çıkarın. Çıkardığınız iç kısmı bir kaba alın ve ezin.

Bir tavaya zeytinyağını ekleyin ve doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun.

Ezilmiş sarımsağı ve domates salçasını ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun.

Yıkadığınız pirinci ekleyip birkaç dakika karıştırın.

Ayırdığınız domates içini, tuzu, baharatları ve şekerini ekleyin.

1/2 su bardağı sıcak suyu da ilave edip pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

Ocağı kapattıktan sonra ince doğranmış maydanoz veya dereotunu ekleyin.

Hazırladığınız harcı domateslerin içine doldurun ve üzerlerine kestiğiniz kapakları kapatın.

Dolmaları tencereye yerleştirin. 1 çay bardağı sıcak su ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Ilık veya soğuk olarak servis edebilirsiniz.

