DOMATES DOLMASI

Malzeme (4 kişilik):
250 gr. pirinç,
1/2 kg. soğan,
50 gr. fıstık,
100 gr. kuş üzümü,
taze nane,
maydanoz,
karabiber,
tuz,
1 tatlı kaşığı şeker,
300 gr. zeytinyağı,
12 adet orta boy domates.

Yapılışı:
Fıstığı kavurun. Soğanı katın. Pirinci yıkayıp koyun, birlikte kavurun. Bu arada kuş üzümünü, naneyi, maydanozu, tuzu, karabiberi ve şekeri de yavaş yavaş katın. Kavurmaya devam edin. Buna 1/2 litre su ve zeytinyağını ilave edip, hafif ateşte 20 dakika kadar kaynatın. Domateslerin içini çıkartın ve hazırlamış olduğunuz malzemeyi bunların içine doldurun. Orta dereceli fırında biraz su ile 15-20 dakika kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:26366 • adı:Domates Dolması • gönderen:mustafam • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:17