DOMATES DOLMASI

6 adet orta boy domates
150 gr kıyma
2.5 çay bardağı zeytinyağı
2.5 fincan su
1 demet maydonoz
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Domatesleri yıkayıp, ters çevirelim. Üzerinden bir kapak açalım. Domateslerin içini oyalım. Küçük küçük doğradığımız soğanları, tavada kızdırdığımız sıvı yağda çevirelim. Soğanlar pembeleşmeye başladığında kıymayı ilave edelim. Soğan ve kıymanın pişmesine yakın tuzunu ve baharatlarım ekleyerek, yıkadığımız pirinçleri ilave edelim. Domatesleri oyduktan sonra çıkan içleri de küçük küçük doğrayarak tencereye alalım. İki dakika pişirdikten sonra iki buçuk fincan suyu da ekleyelim. Piriçler suyunu çekene dek pişirelim. İncecik kıyılmış maydanozu da ekleyerek iyice harmanlayalım. Domatesleri doldurduktan sonra kapaklarını örterek tencereye dizelim. Bir tatlı kaşığı salçayı iki fincan su ile karıştırıp tuzunu ve biberini ayarladıktan sonra domateslerin üzerine dökelim. Dolmaları çok hafif ateşte pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:72824 • adı:Domates Dolması • gönderen:Romeo • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:24