ERİKLİ YALANCI DOLMA

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Zeytinyağı 1 su bardağı 160 gr.
Soğan 8 orta boy 600 gr. (Soyulmuş, yıkanmış ve piyazlık doğranmış)
Pirinç 3,5 su bardağı 640 gr. (Ayıklanmış ve yıkanmış)
Su ½ su bardağı 100 ml
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.
Karabiber 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)
Tarçın 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)
Nane 2 tatlı kaşığı 2 gr. (Kuru)
Asma yaprağı - 1 kg. (Salamura, bir gün öncesinden ılık suya yatırılmış, sarılacağı zaman suyundan ayrılmış)
Çakal eriği 10 orta boy 250 gr. (Yıkanmış ve sapları ayıklanmış)
Su 5 su bardağı 1 lt

Zeytinyağı geniş ve derin bir tavada kızdıktan sonra soğan kısık ateşte yavaş yavaş pembeleşene kadar kavrulur, pirinç eklenir.
Bir miktar da beraber kavrulduktan sonra ½ su bardağı su ilave edilir.
5 dk sonra tuz, karabiber, tarçın ve nane koyularak iyice karıştırılır.
Ocaktan alınarak yarım saat dinlendirilir.
Saplarından ayrılan yaprakların içine koyularak ince ve uzun bir şekilde sarılır.
Tencerenin dibine saplar yerleştirilir üzerine sarmalar sıralanır, katlar arasına yer yer erikler koyulur.
En üstüne yaprakların açılmaması için ısıya dayanıklı bir tabak ters yerleştirilir.
Üzerine çıkacak kadar su koyup kapağı kapatılarak pişirilir. Suyunu çektiğinde pişip pişmediği kontrol edilir, pişmediyse biraz daha su ekleyerek pişirilir.

Not: Eğer düdüklü tencere kullanılacak ise 2 su bardağı su koyulup, kaynama sesinden sonra sibop kapatılır, 20 dk orta ateşte pişirilir. 10 saat kapağı açılmadan dinlendirilir. Bu şekilde yapraklar daha yumuşak olur.