



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DOMATES DOLMASI

<https://migros.com.tr>

1 kg. domates
300 gr. karışık kıyma
2 küp küp doğranmış soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
3/4 su bardağı su
1/2 su bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz
1/4 demet dereotu
1/4 demet nane
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı domates suyu
1/2 bardak su y da et suyu
Tuz

1. Domatesi baş kısmından kesip çekirdeklerini ve içini çıkarıp bir kaba alın.
2. Domatesin içlerini rendeleyin ve çekirdekleriyle beraber süzgeçten geçirin.
3. Soğanları minik küpler şeklinde doğrayın.
4. Maydanoz, dereotu ve naneyi kıyın.
5. Tereyağını bir tavada eritin ve soğanları orta ateşte renk değiştirmelerine izin vermeden biraz yumuşayana kadar pişirin.
6. Pirinçleri ekleyip iyice karıştırın.
7. 1/2 bardak su ilave edip orta ateşte su bitene kadar pişirin.
8. Geniş bir kaptaki kıyma, pirinç, soğan karışımı, 1/4 bardak su, kıyılmış yeşillikler, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.
9. Domatesleri hazırladığınız içle biraz boşluk bırakarak doldurun ve kapaklarını takıp tencereye dizin.
10. Süzdürdüğünüz domatesin suyu, zeytinyağı, su ve tuzu bir kaptaki karıştırın.
11. Yapmış olduğunuz sosu da tencereye ekleyip pirinçler şişip domatesler yumuşayana kadar dolmaları orta ateşte pişirin. Sıcak olarak servis edin.

