ETLİ DOMATES DOLMASI

Malzeme:
750 gr. iri boy dolmalık sert domates
250 gr. dolmalık kıyma
4 baş orta boy soğan
1 çay bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz
1,5 demet dereotu
3 kaşık tereyağı
1,5 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Dolma baharı

Yapılışı:
Domareslerin üzerini keserek içini oyun. Soğanları ince doğrayıp içine kıyma, yıkanmış ayıklanmış pirinç, kıyılmış maydanoz ve dereotu, oyulan domates içleri, tuz ve yeterli miktarda baharatları bir çay bardağı su ilavesiyle iyice karıştırıp dolma harcını hazırlayın. Yayvan bir tencerede 3 kaşık tereyağı ile yarım kaşık salçayı kavurun. Hazırlanan içi, domates içlerine bastırmadan doldurun. Tencereye düzgünce dizin. Üzerine domates kapaklarını kapatın. Dolmaların üzerine gelecek kadar kaynar suyu ilâve edip kısık ateşte pişirin. Pirinçler piştikten bir müddet sonra yemek pişmiş demektir.

© lezzetler.com tarif no:22765 • adı:ETLİ DOMATES DOLMASI • gönderen:fekeli • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:49