ETLİ DOMATES DOLMASI

12 orta boy sert domates
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı şeker
Harcı:
150 gr pirinç (ıslatılıp temizlenmiş)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
10 orta boy soğan (çok ince kıyılmış)
500 gr yağsız koyun yada kuzu kıyması
2 su bardağı et suyu yada su
1 çorba kaşığı tuz
1 kahve kaşığının ucuyla şeker
1 kahve kaşığının ucuyla karabiber
5 çorba kaşığı maydanoz ve dereotu

Önce dolmaların harcını hazırlayınız. Orta boy bir tencereyi yarısına kadar suyla doldurup harlı ateşte kaynatınız. Pirinçleri bu suda 20 dakika haşlayıp soğuk su ile süzdürüp bir kenarda bekletiniz.
Küçük bir tencerede tereyağı kızdırınız. Soğanı ekleyip 4-5 dakika, pembeleşene kadar kavurunuz. Kıymayı ekleyip karıştırarak kavurmaya devam ediniz. Kıymalar hafifçe suyunu çekince et suyunu (yada suyu) ve tuzu ekleyerek 15 dakika daha kaynatıp ateşten indiriniz.
Kıymayı tel bir süzgeçten geçirerek suyunu süzüp saklayınız. Kıymayı büyükçe bir tencereye boşaltıp, karabiberi haşlanmış pirinci, kıyılmış dereotu ve maydanozları ekleyerek iyice karıştırınız.
Fırınınızı önce hafif sıcaklığa getiriniz (140°C). Domateslerin üstlerini koparmadan sanki birer kapak keser gibi domatesi bitimine yarım santim kalana kadar kesip, kestiğiniz kısmı arkaya kıvırınız.
Domatesleri parçalamadan madeni bir tatlı kaşığıyla içlerini çıkarınız.
Hazırladığınız harçla domateslerin içlerini doldurup kapaklarını kapatınız.
Üstüne tuz ve şeker serpip, kıymanın süzülmüş suyunu da dökerek ateşe dayanıklı cam bir kap içinde fırına sürünüz. 8-10 dakika fırında pişirdikten sonra, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60286 • adı:ETLİ DOMATES DOLMASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:32