ETLİ YAPRAK DOLMASI

600 gram yağlıca kıyma
1 demet dereotu
80 gram sadeyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
3 bardak su
350 gram asma yaprağı
175 gram soğan (2 orta)
250 gram yoğurt
65 gram pirinç (1 kahve fincanı)
Tuz ve karabiber

1 Bir kap içinde kaynamakta olan suya; 350 gram asma yaprağını atarak, yaprakların ancak renkleri dönünceye kadar aşağı yukarı 5 dakika haşlamalı ve delikli kepçe ile sudan alarak ortalarındaki kalın damarları çıkarmak suretiyle yaprakları ikiye bölmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Bundan sonra bir tencereye; 2 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı, sonra bu soğanlara 1 bardak su ile ayıklanmış ve yıkanmış 1 kahve fincanı pirinç ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler suyunu çekip de pilâvımsı bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte 10 dakika kadar pişirmelidir.
3 Pirinçler sularını çekince; tencereyi ateşten almalı ve bunlara kemiksiz olarak tartılmış 600 gram kıyma, ince doğranmış 1 demet dereotu, 1 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, hepsini 5 dakika kadar yoğurmalı, sonra yoğurulmuş bu kıymadan irice fındık büyüklüğünde parçalar kopararak, bunları, haşlanmış ve ikiye bölmüş olduğumuz yaprakların baş taraflarına koymalı, sonra yaprağın uzunluğuna doğru sigara sarar gibi yuvarlamak ve sarmak suretiyle küçük dolmacıklar meydana getirmeli ve her sardıkça da bu dolmacıkları küçük bir tencereye ya da kuşaneye düzgün bir şekilde istif etmelidir.
4 Sonra tencereye istif etmiş olduğumuz dolmalara; 2 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile 2 bardak da su ilâve ederek, üstlerine bir tabak kapatmalı, tabağın üstüne de ağırlık olarak bir havan oturttuktan sonra, tencerenin kapağını kapatmış olarak orta kuvvetteki ateşte dolmaları 35 - 40 dakika pişirmeli ve tabağa alarak yanında çalkalanmış yoğurt olduğu halde servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34219 • adı:Etli Yaprak Dolması • gönderen:arzuhal • indirme tarihi:09.05.2024 - 03:35