# ETLİ YAPRAK DOLMASI

Tuğrul Şavkay

750 gr. taze yaprak
1 kg. kıyma
350 gr. soğan (ince kıyılmış), (4 orta boy)
225 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1 su bardağı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı nane
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)

Yaprakları desteler biçiminde üst üste dizip, yıkayın ve süzdürün. Bir tencerede su kaynatıp, yaprakları kaynar suya atm. Birkaç saniye sonra süzdürerek çıkarın. Bir kenarda ılınmaya bırakın. Tuzlanmış (salamura) yaprak kullanıyorsanız akşamdan ya da en az 2 saat öncesinden soğuk suya koyup, tuzunu atması için bekletin.
Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu, biberi, maydanozu ve naneyi iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.
Elinize bir yaprak alın. Hazırladığınız dolma içinden bir parça koparıp, yaprağın geniş kısmına 1-2 cm. katlama payı bırakarak yerleştirin. Yaprağın önce bir kenarını sonra diğer kenarını harcın üzerine kapatın. Dolmayı avuç içinden parmak uçlarına doğru yuvarlayarak sarın. Avucunuzun içinde hafifçe sıktıktan sonra tencereye yerleştirip, diğer yaprakları da aynı yöntemle sarın.
Tavada yağı iyice kızdırın. Dolmaların tamamı sarılıp tencereye dizildikten sonra kızgın yağı gezdirin. Üzerlerine temiz bir tabak yerleştirip, tabağı aşacak kadar da su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Dolma suyun tümünü çekinceye kadar, kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişirin.
Suyunu çekmiş olan dolmayı ateşten alıp, tabağı çıkarın. Dayanabilecek bir servis kabı alıp, tencerenin ağzına kapatın ve tencereyi ters çevirerek dolmayı kaba aktarın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160394 • adı:Etli Yaprak Dolması • gönderen:gül • indirme tarihi:09.05.2024 - 10:00