



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ZEYTİNYAĞLI LAHANA DOLMASI

1+1/2 kilo lahana
200 gram pirinç
625 gram soğan
50 gram çamfıstığı
50 gram kuşüzümü
1 demet maydanoz
1 tutam kuru nane
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 bardak zeytinyağı
1 limon
1 bardak su

Lahanalar tuzlu kaynar suda hafifçe haşlanır. Tencereden çıkarılınca bir süre soğuk suda tutulur. Sonra avuç içi büyüklüğünde ve damarsız parçalar olarak üst üste istif edilir. Damarlı olanlar ayrı bir yerde tutulur.

Bu arada pirinç ılık ve tuzlu bir suda 20 dakika kadar ıslatılır.

Bir tencereye zeytinyağı konur. İnce kıyılmış soğanlarla fıstıklar bu zeytinyağında hafifçe kızartılır. Soğanlar pembeleşince ıslatılmış pirinç 5 defa süzülerek yıkanır ve bunların içine atılır. 1 bardak sıcak su katılır ve hafif ateşte 20 dakika kadar pişirilir. Sonra harç ateşten indirilir ve bir tepsiye dökülerek soğumaya bırakılır. Harç soğuyunca üzerine yenibahar karabiber, toz gibi ufalanmış kuru nane kuş üzümü, yeteri kadar tuz ve kıyılmış maydanoz serpilir. Tahta bir kaşıkla iyice karıştırılır.

Dolma içi hazır olunca avuç içi büyüklüğündeki yapraklar birer birer alınır. İçlerine harçtan yarımşar kaşık konur. Kenarları kıvrıldıktan sonra sigara gibi sarılır Damarlı yapraklar bir tencerenin dibine dizilir. Yarım limon yuvarlak ve ince dilimler halinde kesilerek bu yaprakların üzerine konur. Bunların üzerine de sarılmış olan dolmalar düzenli bir biçimde yerleştirilir. Üzerlerine 1 bardak sıcak su ve harçtan süzülen zeytinyağı dökülür. Dolmaların üstü yağlı kâğıtla örtülür. Bunun üzerine de büyükçe bir tabak ters olarak oturtulur. Sonra tencere ocağa alınır ve kaynamaya bırakılır. Yemek kaynamaya başlayınca ocaktan alınır ve çok sıcak bir fırına konur. Bur rada dolmalar 20 dakika kadar pişirilir. Dolma pişince fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Ondan sonra servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirilir. Tabağın kenarları ve dolmaların üstü, türlü biçimlerde kesilmiş yarım limonun dilimleriyle süslenildikten sonra dolmalar iyice soğumuş olarak servis yapılır.



Fotoğraf "bana" tarafından gönderildi. 07.12.2014