



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI YAPRAK DOLMASI

100 g pirinç
125 g hurma (çekirdekleri çıkarılıp, kıyılmış)
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık (yağsız tavada altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartılıp, doğranmış)
1 limon (kabuğu rendelenip, yarısının suyu sıkılmış, kalan yarısı ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
bir tutam taze çekilmiş karabiber
8 asma yaprağı (kaynar suda birkaç saniye haşlanıp, süzdürülmüş ve kurulanmış)
Domates sosu:
1 küçük soğan
250 g olgun domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)
1/2 su bardağı domates suyu
6 çorba kaşığı tuzsuz tavuk suyu
bir tutam tozşeker
1 defne yaprağı
1 taze kekik dalı
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Bir tencereye yaklaşık 2 su bardağı su koyup, orta ateşte birtaşım kaynatın. Kaynayınca pirinci ekleyip, yumuşayınca kadar (yaklaşık 20 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, pirinçleri bir süzgeçte süzerek, süzgeç içinde iyice süzölmeye bırakın.

Sos malzemesini küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca kapağını örtüp, ateşi kısarak, karışımı 15 dakika kadar pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, defne yaprağını ve kekik dalını çıkarıp attıktan sonra, karışımı blendera aktararak pürüzsüz püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (iyice pürüzsüz olmasını isterseniz, sonra bir tel süzgeçte süzün) ve bir kâseye aktarın.

Önce fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Süzölen pirinci bir tencereye koyup, hurmalar, dolmalık fıstıklar, limon kabuğu rendesi, limon suyu, maydanoz ve karabiberi ekleyerek karıştırın. Asma yapraklarını tezgâha serip, her yaprağın tam ortasına pirinçli karışımdan bir çorba kaşığı dolusu koyun. Her asma yaprağının sapını pirincin üstünden aşacak biçimde, yaprağın iki kenarını da, pirinçli harcın üstünü kapatacak biçimde kıverdiktan sonra, sararak dolma haline getirin. Dolmaları alüminyum folyö üstüne yerleştirip, fırına vererek yaklaşık 15 dakika pişirin. Kâsedeki sosu, orta ateşte ısıtıp, 4 servis tabağının ortalarına paylaşın. Dolmaları fırından alıp, tabaklardaki sosların çevresine yerleştirin. Bir ya da iki limon dilimiyle süsleyip, hemen servis yapın.

Not: Taze asma yaprağı mevsimi değilse, yerine salamura ya da konserve yapraklar kullanılabilir. Salamura ya da konserve yaprakları kullanmadan önce, fazla tuzdan arındırmak için soğuk su altında iyice yıkamak, sonra kâğıt havlu üstünde iyice süzdürmek gerekir. Tuzlanmış ya da konserve yaprak kullanıldığında, taze asma yapraklarından daha sert oldukları için, dolmalar fırında 15 değil, 30 dakika kadar pişirilmelidir.