KIRMIZI DOMATES DOLMASI

500 gr yağlı koyun döşü kıyması
5 soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
10 dal maydanoz
5 dal dereotu
5 dal nane yada kuru nane
Pişirmek için:
2 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiye için:
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
Yeteri kadar kırmızı domates

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir.
Diğer malzemelerle iyice karıştırılır.
Domatesler yıkandıktan sonra oyacakla içleri oyulur. Hazırlanan içle doldurulur, üzeri domates dilimi ile kapatılarak ve tencereye dizilir.
Et suyu, oyulurken akan domatesin suyu ve tuzu eklenir.
Dolmaların üzerine bir kapak kapatılarak hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.

Not: Ocak yerine fırında da pişirilebilir. Eğer terbiyeli yapılacaksa ateşten almadan hemen önce terbiyesi eklenmelidir.

© lezzetler.com tarif no:96333 • adı:Kırmızı Domates Dolması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:15