



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOLMA

200 gram asma yaprağı
2 adet soğan
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
8 çorba kaşığı pirinç
2 diş sarımsak
Baharatlar
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon suyu

Soğanı ince bir şekilde rendeledikten sonra üzerine ince kıyılmış yeşillikleri ekleyin. Yıkamış pirinçleri de içine yerleştirip karıştırın. Bu karışıma baharatları ekleyip hazırlayın. İçine zeytinyağı ve limon suyunu da ekleyip iç malzemeyi pişirmeden hazırlayın. Sonra 5 dakika kadar kaynatılıp suyu sıkılmış asma yapraklarının içine tıpkı sarma yapar gibi küçük küçük sarın. Tepsiyeye dizin ve üzerine çok az su ekleyip 15 dakika pişmeye bırakın. Kapağını açıp kurumalarını ve suyunun iyice çekmesini sağlayın. Sıcak ya da soğuk olarak ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.12.2023