



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARUL DOLMASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

200 gr. kıyma
30 adet marul yaprağı
1 demet dereotu
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
1 adet limonun suyu
1 adet yumurtanın sarısı
Tuz

Marul yapraklarını kaynayan suya batırıp çıkarın. Sert kısımlarını kesin. Yapraklar avuç içi büyüklüğünde olsun. Soğanları tavla zarı formunda doğrayın, karabiber ve tuzla yumuşatın. İçine kıyma, yıkanmış pirinç, kıyılmış dereotunu karıştırıp, margarini de ilave ederek içi hazırlayın. Marul yapraklarının parlak kısmı tezgaha gelecek şekilde koyun. Dolma içinden koyup, kenarları içe kıvrıp, dolma sarar gibi sarın. Tencereye dizip, 2 bardak sıcak su ilave edin. üzerine ağırlık yapması için tabak kapatın. 20 dakika pişirin. Limon suyuyla yumurtayı çırpın. Dolmaların üzerine döküp tekrar 15 dakika kaynatıp servis yapın.