



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ DOLMASI

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Koyun kıyması - 500 gr.
Kuru soğan 2 orta boy 150 gr. (İnce rendelenip, süzülerek suyu alınmış)
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.
Pirinç unu 46 2/3 su bardağı 86 gr.
Maydanoz 1 demet 60 gr. (İnce kıyılmış)
Limon 1 orta boy 80 gr.
Su 1 su bardağı 200 ml (Kaynar)

Kıyma, soğan suyu, tuz ve pirinç unu yoğrulur. Küçük toplar halinde maydanoz üzerinde yuvarlanır.
Bir tencere içersine dizilir, üzerine limon suyu koyulur ve kapak örtülerek 47 kısık ateşte pişirilir.
Ardından üzerine su eklenip biraz daha pişirilir. Âlâ ve hafif yemek olur.

Not: Orijinal metinde kapaktan bahsetmemektedir fakat deneme sonrası kapakla homojen pişme sağlanmıştır.

