MERCİMEK DOLMASI

MALZEMELER
Asma yapragi - 150 gram
Su 3 su bardagi - 600 gram
Kirmizi mercimek 1 su bardagi - 180 gram
Sogan 2 orta boy - 120 gram
Zeytinyagi 1/2 su bardagi - 100 gram
Bulgur (köftelik) 1/2 su bardagi - 75 gram
Tuz 2 tatli kasigi - 12 gram
Seker 1 yemek kasigi - 8 gram
Nane 1 yemek kasigi - 1.3 gram
Kara biber 1/2 tatli kasigi - 1 gram
Kirmizi biber 1/2 tatli kasigi - 1 gram
Limon 1 orta boy - 50 gram

YAPILIŞ TARİFİ
Yapraklari yika, saplarini ayir. Tencereye suyu koy, kaynayinca yapraklarin yarisini ekle, bir kez alt üst ederek 4-5 dakika pisir, diger yarisini da ayni sekilde hasla. Haslama suyunu ölç, 3 su bardagina tamamla ve beklet. Mercimegi yika, süz. Sogani soy, yika, ince ince dogra, yagla birlikte tencereye koy, kisik ateste, ara sira karistirarak 7-8 dakika öldür. Mercimek ve bulguru ekle. Haslama suyundan 1 su bardagi koy, karistir, 15 dakika dinlendir. Tuz, seker, nane ve baharati kat, tekrar karistir. Yapraklarin damarli yüzü, sarildiginda içe gelecek sekilde yerlestir, birer kenarina hazirlanan içten koy, bohça gibi sarip, yassi ve besgen sekilli dolmalar yap. Yayvan bir tencerenin dibine asma yapraklarindan döse. Dolmalari katlanan yüzü alta gelecek sekilde diz, en üste isiya dayanikli düz bir tabak kapat.
Kalan haslama suyunu isit, dolmalarin kenarindan yavas yavas bosalt, 1 saat kadar pisir. Soguyunca servis tabagina al. Dilimlenmis limonla servis yap.

© lezzetler.com tarif no:4727 • adı:Mercimek Dolması • gönderen:Bahariye • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:59