TAZE YAPRAK DOLMASI

Malzeme :
250 gr. taze asma yaprağı
1 demet taze soğan
2 baş kuru soğan
1 demet dereotu
Yarım demet nane
Yarım kilo pirinç
250 gr. zeytinyağı
Tuz, tarçın, toz şeker
10 adet ekşi erik

Yapılışı:
Taze ve kuru soğan temizlenip doğranır. Dereotu, nane, pirinç arzuya göre tuz, bir tutam tarçın ve bir çay kaşığı toz şeker içinde zeytinyağı bulunan kaba konarak hepsi bir arada karıştırılır ve iç hazırlanır. Hazırlanan bu içten temizlenmiş hafif haşlanmış olan yaprakların ortalarına yeteri kadar konarak yapraklar gevşekçe bohça gibi katlanarak sarılır ve bir tencereye ters olarak istif edilir. Tencerenin dibi tutmaması için dibine bir miktar yaprak sapı sermek faydalı olur. Dolmalar istif edildikten sonra erikler de tencereye serpiştirilerek, iki bardak su ilâvesi ile ağır ateşte 25 dakika kadar pişirilir. Dolmalar soğuduktan sonra tencereden alınıp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10020 • adı:TAZE YAPRAK DOLMASI • gönderen:paspartu • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:38