YALANCI DOLMA (KONYA)

Asma yaprağı (salamura) 400-500 gram
Soğan 3 orta boy
Domates 3 orta boy
Maydanoz 1 demet
Zeytinyağı 1 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Su 4+1/2 su bardağı
Tuz (yaprağın tuzuna göre) 1/2 tatlı kaşığı
Yumurta 2 adet
Nane 1 yemek kaşığı
Limon tuzu 1/2 tatlı kaşığı

Yapraklar yıkanır, fazla tuzunu gidermek için üzerine su dökülerek 4-5 saat ıslatılır. (Gerekirse 1 taşım kaynatılabilir) süzgece alınır. Soğanlar soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Domatesler yıkanır, kabuğu soyulur ve küçük küçük doğranır. Maydanoz ise yıkanır, ayıklanır ve ince kıyılır. Bir tencere de yağ ve soğan konur kısık ateşte ara sıra karıştırılarak soğanlar öldürülür. Domatesler eklenir, suyu çekinceye kadar pişirilir. Bulgur ilave edilerek 5 dakika daha kavrulur ve 3 su bardağı su dökülür. Kaynayınca tuz atılır. Suyunu çekip göz göz olunca ocaktan alınır, yumurtalar kırılıp, nane ve maydanoz da eklenip iyice karıştırılır ve kapak örterek 10-15 dakika dinlendirilir. Yaprağın ortasına içten gereği kadar konur, kenarları hafif kapatılarak sarılır ve tencereye dizilir. Üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1/2 tatlı kaşığı limontuzu ve 1,5 su bardağı su eklenerek 30 dakika pişirilir. Özellikle sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır. (K.K.Aydın)

NOT: Tarif Konya yöresinden alınmıştır. Zeytinyağı ile yapıldığı için, yalancı dolma olarak tabir edilir. Yaprak yerine, diğer sebzeler (kabak, kuru yada taze dolma biber ve patlıcan) kullanıldığında limon tuzu eklenmez, domates yerine 2 yemek kaşığı salça konabilir.

© lezzetler.com tarif no:45705 • adı:Yalancı Dolma (Konya) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:40