



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI DOLMA

250 g asma yaprağı (60-70 parça)
2 fincan yarı pişmiş uzun taneli pirinç
2 büyük soğan rendesi
4-5 taze soğan (ince doğranmış)
1 fincan dereotu (ince doğranmış)
1/2 fincan nane (ince doğranmış)
1+1/2 fincan zeytinyağı
8 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı siyah kuru üzüm
2 çorba kaşığı çam fıstığı
Tuz
Karabiber

Dolma harcı için, rendelenmiş soğanları kızarana kadar, zeytinyağının yarısında sote ediyoruz. Daha sonra taze soğan, pirinç, dereotu, nane, kuru üzüm, çam fıstığı, 4 çorba kaşığı limon suyu, tuz ve biberi ekleyip karıştırarak ateşi kapatıyoruz. Her bir asma yaprağına 1 tatlı kaşığı harç koyup sarıyoruz. Tencereye yan yana diziyoruz (1 veya 2 kat). Geri kalan zeytinyağı, limon suyu ve yaklaşık 2 fincan suyu, dolmaların yarısını örtecek şekilde koyuyoruz. Kaynar kaynamaz ateşi kısıp 20-30' hafif ateşte pişirmeye devam ediyoruz. Sonra soğumaya bırakıp limon dilimleri ve limon suyu ekleyerek servis ediyoruz.

