



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI DOLMA

250 gr. yaprak
1 ay bardağı pirinç
6 baş soğan
1 orba kaşığı ufalanmış kuru nane
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 bardak su
1 limon
Yeterince tuz, karabiber, kuş üzümü, am fıstığı

Pirinçleri ayıklayıp, bol su ile yıkayınız. Bir tencerede ince doğranmış soğanları katı yağda pembeleşinceye kadar kavurunuz. Pirinin suyunu süzüp, soğanların üstüne atınız, tahta kaşıkla karıştırarak kavurunuz. Tuzu, karabiberi, kuru naneyi, kuş üzümü ye am fıstığını ilave ediniz. İyice karıştırınız. Toz şeker ve sıcak su ilave edip, pirinçler diri kalacak şekilde suyunu çekene kadar pişiriniz. Arzuya göre bu karışıma salada ilave edebilirsiniz. Nane yerine dereotu veya maydanoz da kullanabilirsiniz. Dolma içiniz hazır olmuştur, soğumaya bırakınız.

Salamura asma yapraklarını sıcak suya bastırıp hemen çıkarın. İyice tuzu gitmiş olur. Yaprakların sapları varsa koparın, tencerenin dibine dizin. Yoksa tencerenin dibini yaprakla örtün. Her yaprağı bir kaşık iç koyun. İki tarafını kapayıp, sigara sarar gibi sarıp tencereye itina ile yerleştirin.

Dolmalar tencereye tam olarak dizildikten sonra üzerine bir adet limon suyu sıkın. Porselen bir tabakla dolmaların üstünü kapatıp, suyunu koyun. Orta sıcaklıktaki bir ateşte bir saat pişirin. Dolmalar suyunu çekmeli, tencerede sadece zeytinyağı kalmalıdır. İyice soğuduktan sonra, tek tek bir tabağı dizip, kesilmiş limon ve maydanozla süsleyip, servis yapın.

