YALANCI DOLMA

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

Pirinçleri ayıklayıp, bol su ile yıkayınız. Bir tencerede ince doğranmış soğanları katı yağda pembeleşinceye kadar kavurunuz. Pirincin suyunu süzüp, soğanların üstüne atınız, tahta kaşıkla karıştırarak kavurunuz. Tuzu, karabiberi, kuru naneyi, kuş üzümü ye çam fıstığını ilave ediniz. İyice karıştırınız. Toz şeker ve sıcak su ilave edip, pirinçler diri kalacak şekilde suyunu çekene kadar pişiriniz. Arzuya göre bu karışıma salçada 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 yaprağa 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 tabağa dizip, kesilmiş limon ve maydanozla süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:44212 • adı:Yalancı Dolma • gönderen:benian • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:35