



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI YAPRAK DOLMASI

Bir kilo yaprak için:

Bir kilo pirinç

Yarım kilo zeytinyağı

Bir kilo kadar soğan

(Dolmalar, bu nisbete göre az veya çok miktarda hazırlanabilir)

Evinizde asma çardağı varsa, elinizle taze yapraklar toplanır veya pazardan satın alınır. Nisbet dahilinde soğan çentilip tavada beyaz kalmak şartıyla kızgın zeytinyağında çevrilerek bayıltılıp aprıca bir kaba alınır.

Diğer taraftan, pirinci de dikkatle ayıklayıp, biraz haşlamalıdır.

Yalnız, dereotu yahut maydanozla birlikte dereotu ince kıyılıp hazırlanır.

Hep bu harçlar soğana karıştırılır.

Kuş gözü üzümüyle hususî dolmalık fıstık ilâve olunur. Tuz, baharat ve biraz da karabiber katılır. Bir kaşık da toz şeker konulur. Evvelâ boş tencereye birkaç taze yaprak da döşenerek bunların üzerine bir taraftan bu içle sarılan dolmalar dizilmeğe başlar. «Dolmaların büyüklüğü, iri kestane büyüklüğünde olursa makbuldür.»

Koruklar da üzerlerine serpilir.

Bu işlerin sonunda, dolmaların hizasına kadar su doldurulur. Ve orta hararete ateşe konulur. Dolmalar pişip suyu çekince ve çeşni kararını bulunca, tencereyi indirip, soğumasını beklemeli ve kayık tabaklara taksim etmelidir.

Not: Dolmalar kıra pikniğe götürülecekse bakır kaplara konmayıp porselen tabaklar içinde, kır sepetine yerleştirilmelidir. Dolma yenirken, üzerlerine biraz tatlı çiğ zeytinyağı gezdirmek ve bol limon sıkmak, iştihayı ve lezzeti arttırır. Bu dolmada, dikkat edilecek cihet zeytinyağının acımtırak olmamasıdır. Zira, bütün harcı ve tadı bozar.