



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI DOLMA

150 gram salamura asma yaprağı
2 su bardağı pirinç
2 orta boy soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1/2 demet nane
5 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

Salamura asma yapraklarını teker teker ayırın, sıcak su dolu bir tencereye atın, arada bir delikli kepçe ile ters yüz ederek 10 dakika sonra çıkartın. Pirincin üzerine sıcak su dökün, bir saat sonra süzüp yıkayın. Soğanı rendeleyin, yanmaz bir tavaya koyun, üzerini örtecek kadar su koyun, tahta kaşıkla karıştırarak suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirin. Maydanoz, dereotu ve naneyi yıkayın, kalın dallarını ayıklayın, yapraklarını ince ince kıyın. Pirinç, soğan, maydanoz, dereotu, nane, 2 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Herbir asma yaprağını sapı size doğru, parlak kısmı da altta kalacak şekilde bir tabak içine yayın, bıçakla sapını kesin, ortasından alta doğru dolma harcından koyun, önce yaprağın alt kısmını sonra kenarlarını harcın üzerine kapatın, sigara gibi sarın. Yayvan bir tencerenin dibine maydanoz sapı ve asma yaprağı döşeyin, üzerlerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde dolmaları dizin, dolmaların yarısına kadar sıcak su ile kalan 3 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin, dağılmamaları için üzerlerine bir porselen tabak yerleştirin, kısık ateşte 30-40 dakika pişirin, kapağını açmadan tenceresinde soğutun.

Not: Arzu ederseniz soğanı su ile pişireceğinize tuz ile ovabilirsiniz. Eğer taze asma yaprağı kullanacaksanız kaynar suya atıp 5 dakika haşlayınız.

