



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUM USULÜ YALANCI DOLMA

Sabiha Çakıcı

250 gr soğan
1 su bardağı pirinç
1 ufak demet maydanoz
1 ufak demet dereotu
1 tutam taze nane
1 çay bardağı zeytinyağı
200 gr asma yaprağı
Tuz
Karabiber
Toz biber

Pirinci yıkayıp bir saat önceden suda ıslatıyoruz. Soğanları küçük doğrayıp tuzla ovuyoruz. Maydanoz, dereotu, taze naneyi ince ince doğruyoruz. Pirinci süzün. Yeşillikleri ekleyip karıştırın. Tuzkarabiber ve toz biberi serpin ve karıştırın. Hazırladığınız iç mazemeyle asma yapraklarını sarın ve tencereye dizin. Üzerini geçecek kadar su koyup zeytinyağı gezdirin üzerine dağılmamaları için bir tabak kapatın ve kısık ateşte pişirin.

