YAPRAK DOLMASI

Malzemesi
500 gr. salamura asma yaprağı, ya da taze yaprak (Etli dolmalar için küçük yaprakları tercih edin.)
500 gr. yağlı koyun döşü kıyması
2 iri soğan
1,5 çay bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz
1/2 limon suyu
1 çorba kaşığı sulandırılmış salça, ya da 1 çay bardağı hazır domates suyu
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Yaprak taze ise iyice yıkayıp süzdükten sonra, kaynar tuzlu suya atın ve fazla yumuşatmadan haşlayın. Süzerek üstüste dizin ve saplarını çıkarıp sarmaya hazır hale getirin.
Yaprak salamuraysa, el dayanacak sıcaklıktaki bol suda tuzu gidinceye kadar, yaprakları örselemeden birkaç defa yıkayın. Daha sonra ılık suda 15-20 dakika bekleterek süzüp saplarını çıkarın ve üstüste sıralayın.
İÇ HAZIRLANMASI:
Soğanları soyup incecik doğrayın. Maydanozu çok ince kıyın ve pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün.
Çukur bir çanağa kıyma, ince kıyılmış maydanoz, soğan, yıkanmış pirinç, limon suyu, zeytinyağı, sulandırılmış salça, ya da domates suyu, biber salçası, tuz ve karabiberi koyarak, pirinçleri kırmadan karıştırın.
Hazırlanan yaprakların parlak tarafları dışa gelmek üzere tüylü tarafın tam ortasına bir çorba kaşığı, ya da yaprağın büyüklüğüne göre iç koyun. Yanlarından için üstüne doğru katlayarak sigara böreği gibi sarın.
Dolma tenceresinin dibine kaburga kemikleri ve birkaç işe yaramayan yaprak döşeyerek, sardığınız dolmaları düzenli olarak dizin. (Taze yaprakla sardıysanız 1-2 kaşık limon suyu gezdirin.)
Dolmaların üzerine tereyağı koyun ve ısıya dayanıklı bir porselen tabağı üzerlerine kapatın. Tabağın kenarından önce bir bardak kaynar su döküp 5 dakika kaynatın. Sonra yarım bardak daha su dökerek hafif ateşte bir süre daha pişirin. Ateşten alıp sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz servis sırasında etli yaprak dolmasına 1 yumurta sarısı ve 1 limon suyunu bir fincan soğuk suyla çırparak hazırlayacağınız terbiyeyi dolmanın kendi suyundan biraz alıp karıştırdıktan sonra dökebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:24338 • adı:Yaprak Dolması • gönderen:nurevren • indirme tarihi:02.05.2024 - 08:01