



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK DOLMASI (ZEYTİNYAĞLI KAVURMA)

DOLMA İÇİ:

200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 gram soğan (7 büyük)
165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
250 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı domates salçası
1 çorba kaşığı çam fıstığı
2 çorba kaşığı siyah üzüm
1/2 demet nane
1/2 demet dereotu
3/4 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak su
Karabiber, yenibahar ve tuz
DOLMA YAPMAK İÇİN:
250 gram yaprak
1/2 adet limonun suyu
1 bardak su

1 Bir tepsiye; 3 silme kahve fincanı pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamak, sonra da pirincin üstünü iyice kaplayabilecek kadar sıcakça, fakat kaynar bir halde olmayan su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 Su soğuyunca, dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar fazla bastırmadan ovalayarak birkaç kez yıkamalı ve iyice süzerek bir tarafa bırakmalıdır.

3 Diğer taraftan bir tencereye; üç çeyrek bardak zeytinyağı, küçük kesilmiş 7 büyükçe soğan, yarım kahve fincanı çam fıstığı üe, 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte, karıştırarak 20 - 30 dakika arasında kavurmalıdır.

4 Sonra, soğanlara; süzmüş olduğumuz pirinçleri koyarak, karıştırmalı, bir 10 dakika daha kavurmalı, sonra bu pirinçli soğanlara; yarım bardak su, kabuğu çıkmış ve küçük kesilmiş 1 büyükçe domates, ya da yarım kahve fincanı domates salçası, yarım kahve fincanı siyah kuru üzüm, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 kahve kaşığı baharat (arzuya bağlı), üç çeyrek çorba kaşığı toz şeker, küçük kesilmiş yarım demet nane (arzu edilirse) ile 1 demet dereotu koymalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, pirinçler suyunu çekip de uzaymcaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak küçük ateşte tekrar 15 - 20 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak, ılınması için bir tarafa bırakmalıdır.

5 İçi soğumakta iken, içinde su kaynamakta olan bir tencereye; 250 gram asma yaprağı atarak, yaprakları ancak 5 dakika haşlamak ve sudan çıkararak, saplarını kopararak yapraklarını ayıklamak, koparılan sapları da dolmayı pişirecek olduğumuz tencerenin altına döşemeli, sapların üstüne de, birkaç yerinden delinmiş yağ kâğıdı örtmeli ve tencereyi bir tarafa bırakmalıdır.

6 Bundan sonra, ayıklamış olduğumuz yaprakları alarak, bunların tüylü kısımlarının baş taraflarına ve ker yaprak içine de aşağı yukarı yarım çorba kaşığı kesabiyle, hazırlamış olduğumuz içten koymak ve yanlarını, için üstüne kapattıktan sonra sigara sarar gibi yuvarlayarak sarmak suretiyle içleri dolma kaline getirmeli ve sarılan dolmayı da düzenli bir şekilde, içini kâğıtlamış olduğumuz tencereye sıralamalıdır.

7 Sonra tenceredeki dolmalara, yarım adet limonun suyu ile 1 bardak da su katarak, üstüne bir tabak kapatmalı ve dolmalar suyunu çekip de ancak yağ kalıncaya kadar, tencerenin kapağı kapatılmış olarak orta kuvvetteki ateşte 1 saat pişirmek ve tencereyi ateşten alarak, dolmalar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:34713 • adı:YAPRAK DOLMASI (Zeytinyağlı Kavurma) • gönderen:güलगूल • indirme tarihi:08.05.2024 - 05:53