



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL DOMATES DOLMASI (NEVŞEHİR)

2 su bardağı pirinç ılık tuzlu suda 1 saat bekletilir. 2 adet ince doğranmış soğan 1 çay bardağı zeytinyağında pembeleştirilir. Pirinç ilave edilir ve 2-3 dakika karıştırılır. Tuz, karabiber ve ½ su bardağı su eklenir. Suyunu çekmeye yakın ince doğranmış ½ demet maydanoz ve ½ demet nane karıştırılır, demlenmeye bırakılır. 1,5 kg domatesin üst kısımları kapak olacak şekilde sapları kesilip içleri boşaltılır. Hazırlanan harçla 10 doldurulur ve tencereye dizilir. Domateslerin içlerinden çıkan içlerin yarısı, ½ su bardağı su ve tuz ilave edilip kapağı kapalı halde yarım saat pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:115552 • adı:Yeşil Domates Dolması (Nevşehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.04.2025 - 07:16