



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL DOMATES DOLMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

18 adet yeşil domates
240 g kırmızı pirinç
240 ml zeytinyağı
20 g dolmalık fıstık
½ adet taze soğan, ince kıyılmış
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
10 g kuş üzümü
10 g zereşk
20 g taze fesleğen, ince kıyılmış
20 g taze reyhan, ince kıyılmış
1/2 tatlı kaşığı kuru reyhan

Domateslerin üstünden bir kapak kesin, içini oyup çıkarın ve ayrı bir tabakta saklayın.

Pirinç yıkayın, nişastasından arındırın ve süzölmeye bırakın.

200 ml zeytinyağını tavada ısıtın. Dolmalık fıstığı koyup kavurduktan sonra taze soğanı ekleyin. Tekrar hafifçe kavurun.

Yenibahar, tarçın, tuz, karabiberi tavaya ekleyin ve düşük ateşte birlikte kavurmaya devam edin.

Daha sonra kuş üzümü, zereşk ve pirinç ekleyip karıştırın.

Ayırdığınız domateslerin içlerini küp küp doğrayın ve karışıma ekleyin.

Domateslerin suyu varsa su eklemeyin, yoksa biraz sebze suyu ekleyerek bu karışımı yarı pişirin.

Soğuduktan sonra karışıma taze fesleğen ve reyhanı ekleyerek karıştırın.

Domatesleri hazırladığınız karışımla sıkı olmayacak şekilde doldurun ve tencereye dizin.

Üzerlerine 40 ml zeytinyağı, kuru reyhan, tuz ve karabiber gezdirin.

Domateslerin tabanından bir parmak geçecek kadar su koyun.

Domateslerin kapaklarını kapatın. Orta ateşte başlayıp kısık ateşte 25 dakika pişirmeye devam edin.

Soğuttuktan sonra servis edin.

Not: Geleneksel olarak Akdeniz mutfağında zeytinyağlı yemekler soğuk servis edilir. Domates dolmalarını pişirdikten sonra buzdolabına koymadan önce soğumalarını bekleyin. Bu yemek en iyi pişirdikten bir gün sonra servis edilir. Servis etmeden önce üzerine zeytinyağı gezdirin. Amerika kıtasının kıymetli hediyesi domates, kırmızı hallerinden önce yeşil rengiyle Osmanlı sofralarına girer. Yeşil domates yemeği, turşusu ve kavurması kadar elbet dolması da biliniyordu İstanbul mutfağında. Şefimizin kendi yorumunu kattığı bu özgün tarifte eskiden Osmanlı mutfağında çok kullanılan amberbaris yani zereşk dolmaya farklı bir lezzet veriyor.



© lezzetler.com tarif no:172292 • adı:Yeşil Domates Dolması • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:42