



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ASMA YAPRAĞINA SARILI KEREVİZ DOLMASI

THY Skylife

Malzemesi:

8 adet kereviz*

8 adet tuzu alınmış asma yaprağı

2 adet domates

yağlı kağıt

* Kerevizin kabukları soyulup içi, bıçak yardımıyla açılır.

Kerevizler, kararmamaları için limonlu suda bekletilmelidir.

Zeytinyağlı Dolma İçi Malzemesi:

250 gr pirinç

2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

2 yemek kaşığı kuş üzümü

2 yemek kaşığı toz karabiber

1 tatlı kaşığı toz tarçın

1 tatlı kaşığı yenibahar

2 yemek kaşığı tuz

750 gr kuru soğan

1 yemek kaşığı kuru nane

1/4 ince doğranmış maydanoz

1/4ince doğranmış dereotu

1 su bardağı sızma zeytinyağı

Pirinç ılık tuzlu suda bekletilir. Tencereye zeytinyağı dökülüp dolmalık fıstık renk alıncaya kadar kavrulur. İnce doğranmış kuru soğan ilave edilir, 20 - 25 dakika kavrulur. Pirinçler yıkanıp süzdürülür ve tencereye ilave edilir. 10 dakika beraber karıştırıp kuş üzümü ve baharatları eklenir, su ilave edilerek demlenmeye bırakılır. Soğuyunca karıştırılıp maydanoz ve dereotu katılır. İçleri çıkarılan kerevizler doldurulur. Hepsini doldurduktan sonra birer dilim domates kesilerek üstleri kapatılır ve asma yaprağıyla sarılır. Kerevizler, yağlanmış yağlı kağıda sarılıp fırın tepsisine dizilir. Tuz, toz şeker, su, limon suyu ve zeytinyağı dökülüp 45 dakika, 150C fırında pişirilir. Soğuduktan sonra servis edilir.

ML® Kereviz Dolması (görsel)