



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DOLMA İÇİ (ÇİĞDEN)

Necip Usta

2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
1,5 kilo ince kıyılmış soğan
1 kahve fincanı temizlenmiş beyaz fıstık (50 gram)
1 kahve fincanı temizlenmiş kuş üzümü (50 gram)
1/2 litre zeytinyağı
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı tozşeker
2 çay kaşığı yenibahar
Birer bağ kıyılmış dereotu ve maydanoz

- 1) Pirinci temiz olarak ılık tuzlu suda 1 saat önceden ıslayınız. Fıstık ve üzümü de bir kaptan 1 saat ıslayınız. Pirinci 3-4 defa yıkayıp sü-zünüb. Fıstık ve üzümü de yıkayıp süzünüz.
- 2) Soğanı çiğ olarak bir tencereye koyup orta ateşe oturtunuz. Bir kevgirle devamlı karıştırarak bırakacağı suyu çektiriniz.
- 3) Sonra zeytinyağını ilâve ederek ve ağır ağır devamlı karıştırarak, so-, ğan hafif sarı bir renk afıncaya kadar kavurup ateşten alınız.
- 4) Pirincini, fıstığını, üzümünü, tuzunu ve baharatını koyunuz. Dolma içiniz dolma sarmaya hazırdır.

Not: Çiğden dolma içi demek, yağı soğana çiğ olarak koymak ve sonra beraber kavurmaktır.