



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI DOLMA İÇİ

Malzeme :

500 gr. pirinç,  
yarım ve 1 kg. soğan,  
3 kaşık çamfıstığı,  
3 kaşık kuşüzümü,  
1 kaşık şeker,  
1 demet maydanoz,  
2,5 bardak zeytinyağı,  
1 demet dereotu,  
1 demet nane,  
2 limon,  
tuz,  
karabiber,  
bahar,  
tarçın.

Yapılışı:

- 1- Soğanları soyup yemek soğanı şeklinde (kare şeklinde) doğrayıp, orta büyüklükte bir tencereye koyunuz.
- 2- Fıstığı yıkayıp soğanı ilave ediniz.
- 3- Yağını da koyup hepsini ateş üzerinde bir kevgirle karıştırarak fıstıklar hafif pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- 4- Pirinci ayıklayıp yıkayıp 20 dakika kadar el dayanabilecek derecede sıcak suda ıslatınız.
- 5- Fıstıklar hafif pembeleşince, suyunu süzüp pirinci ilava ediniz.
- 6- Üzerine çıkacak kadar su koyup, yıkanmış üzümü, tuzu ve şekerini koyunuz.
- 7- Kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar orta hararetli ateşte pişiriniz.
- 8- Ateşten alınca baharatlarını, maydanoz, nane, dereotunu kıyarak koyunuz.
- 9- Limon suyunu da koyup hepsini birden karıştırınız.
- 10- Sonra istediğiniz malzemenin içine koyup doldurunuz.