



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DOLMA İÇİ

Ümit Usta

250 gram pirinç
750 gram kuru soğan
1 adet büyük boy domates veya 1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1/2 demet taze nane ya da 1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çorba kaşığı dolusu çam fıstığı
1 çorba kaşığı dolusu kuş üzümü
1 çay kaşığı toz şeker
200 gram sıvı yağ (1 su bardağı)
Yeterince tuz, karabiber, yenibahar ve tarçın

Pirinçleri ayıklayıp el dayanabilecek kadar tuzlu sıcak suda ıslatalım.

Büyükçe bir tencereye, sıvı yağı koyup içine çam fıstıklarını ilave edip pembeleşinceye kadar pişirelim. İnce kıyduğumuz kuru soğanları da ilave edip kavurmaya devam edelim.

Soğanlar ve çam fıstıkları pembeleşince, iyice yıkadığımız pirinçleri de tencereye ilave edip hep birlikte kavuralım.

Pirinçler kavrulunca, kabuğunu soyduğumuz ve kuşbaşı kestiğimiz domatesi de tencereye ilave edip domatesler eriyene kadar kavuralım.

Yeterince tuzunu, daha önceden ıslattığımız kuş üzümünü, baharatlarını ve toz şekerini ilave edelim.

1 su bardağı kadar suyunu verip ağzı kapalı olarak suyunu çekmesini sağlayalım. Dolma içi suyunu çekince, ocaktan indirelim.

Ayıklayıp yıkadığımız ve ince ince kıydığımız maydanozları, dere otlarını, naneleri üzerine serpiştirip ağzı kapalı olarak soğutalım.

Harmanladıktan sonra istediğimiz çeşit sebzeyle doldurup ya da sarıp pişirelim.