



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI DOLMA HARCİ

100 gr (1/2 su bardağı) pirinç  
150 gr (3/4 su bardağı) zeytinyağı  
400 gr soğan (ince kıyılmış)  
2 çorba kaşığı dolma fıstığı  
2 çorba kaşığı kuş üzümü (ayıklanmış)  
1/2 su bardağı sıcak su  
2 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)  
1+1/2 kahve kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz

Pirinç ayıklayıp 4-5 su yıkadıktan sonra içine 1 çorba kaşığı tuz atılmış 2 su bardağı ılık suda ıslatarak, 1 saat kadar kabarmasını bekleyiniz.

Pirinç ıslanıp kabardıktan sonra, bir süzgeçle suyunu süzünüz. Zeytinyağı orta boy bir tencerede ısıtınız. Yağ kızınca fıstığı koyup 2-3 kez karıştırarak hafifçe sarartınız.

Hemen arkasından soğanını ekleyip 3-4 dakika ağır ağır, sürekli karıştırarak pişiriniz. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca, önce pirinç ekleyip 4-5 dakika karıştırarak kavurunuz; kuş üzümü, şekerini ve tuzunu katıp karıştırdıktan sonra, 1/2 su bardağı sıcak su ekleyip tekrar karıştırınız.

Tencerenin kapağını kapayıp ocağın altını kısınız. Ağır ateşte 10-15 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ocaktan alınız.

İçine dereotunu koyup karıştırınız.

Hazırladığınız bu harc ile zeytinyağlı dolmalarınızı doldurup pişirebilirsiniz.