



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI DOLMA İÇİ

250 gr. pirinç
Bir bardak zeytinyağı
2 adet soğan
1 paket kuru üzüm
1 paket fıstık
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı şeker
1 demet nane

Soğanları soyup doğrayın ve bir tencereye koyun. Fıstığı yıkayıp soğana ilave edin. Yağını da koyup hepsini ateş üzerinde bir kevgirle karıştırın. Fıstıklar pembeleşince, pirinci ayıklayıp yıkayıp 20 dakika sıcak suda ıslatılmış pirinci ilave edin. Kevgirle karıştırarak pirinçleri kavurun. Üzerine çıkacak kadar su koyup, yıkanmış üzümü, tuzu ve şekeri koyun. Kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirin. Ateşten alınca baharatlarını, maydanoz, nane, dereotunu kıyarak koyun. Limon suyunu da koyup iyice karıştırın.