



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTINYAĞLI DOLMA

MALZEMELER

1 bardak pirinç için : 4 orta boy soğan
1 su bardağı zeytinyağı
50 gram dolmalık fıstık
50 gram üzüm
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kuru nane
2 su bardağı pirinç için : 1 kilo dolmalık yeşil biber ya da asma yaprağı veya 1 kilo pazının yaprağı
3 adet kesmeşeker
2 adet domates (dolmalık bibere kapak yapmak için)

HAZIRLANIŞI

Yağ tencereye konur. İnce kıyılmış soğan ve fıstık ilave edilip 1-2 dakika hafifçe çevrilir. Ayıklanmış, yıkanmış pirinç de ilave edilip sadece 1-2 kez daha çevrilir. Yıkanmış ve sapları çıkarılmış üzüm, yenibahar, şeker, tuz, kekik, nane de eklenip 1-2 defa da bu şekilde karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılıp ateşten alınır. Dolmanın içi soğuyunca, ayıklanıp yıkanmış, kapakları kesilmiş ve içi temizlenmiş olan dolmalık biberlere bu malzeme doldurulur. Domatesin kabukları kesilerek biberler üzerine kapanır ve malzeme bitinceye kadar biberler doldurulur. Altı düz bir tencereye yanyana gelecek şekilde dizilir. 1,5 bardak kadar su konulur ve orta hararete yarım saat kadar pişirilir. Ilındıktan sonra tencereden alınıp servis tabağına konulur.

Not: Servis tabağına alınan dolmaların daha lezzetli ve parlak görünmesi için yarım limonun suyu bir kahve fincanı zeytinyağı ile çırpılıp dolmanın üzerine gezdirilebilir. Limon dilimleriyle süslenebilir.

Pazı ile yaparken pazının sapları çıkarılıp, yıkanıp kaynar suya atılır ve hemen sudan alınarak eğer pazı yaprakları ufak ise içine malzeme konularak tek tek, büyük ise ikiye bölünerek sarılır. Aynı şekilde asma yaprakları da kaynar suda 1-2 dakika haşlandıktan sonra tek tek sarılır.