



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DOLMA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2 Adet soğan
- 1 Adet KESME ŞEKER
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Fincan sıkılmış limon
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Bardak zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı kimyon
- 1 Tatlı Kaşığı nane

Soğanı pembeleşene kadar kavur pirinci ekle tane tane olana kadar kavur. Sana klasik ekle, baharatları ekle. Limonu sık. Yarım bardak ılık su ile demlendir dinlenmeye al ve içleri doldurduktan sonra yeterince yağ su ve limon suyu ekle. Tuz at 15 dakika pişir.