



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI DOLMA

Malzemeler

1 kg. dolmalık biber, asma yaprağı v.s.
3-4 baş kuru soğan
300 gr. pirinç
1 demet maydanoz
1 demet dere otu
2-3 bardak zeytinyağı
2-3 kaşık çam fıstığı
2-3 kaşık kuru üzüm
Tuz, şeker
3 kaşık kuru nane
2 tatlı kaşığı köfte baharı
2 limon suyu

Soğanlar doğranır. Pirinçler sıcak suda 20 dakika kadar bekletilir. Çam fıstığı, soğan ve yağ ateşte soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Pirinçler tencereye konup beraberce kavrulur. Üzümler yıkanıp, tuz ve şekerle beraber malzemelere katılır. Üzerine çıkacak kadar su konup tencerenin kapağı kapatılır. Pirinçler suyunu çektiğinde ocak kapatılır. Baharatlar ve ince kıyılmış maydanoz, dere otu ilave edilir. Limon suyu da konup bütün malzeme karıştırılır. Daha sonra dolmalık sebzeler doldurulur veya yapraklar sarılır. Dolmaların üzerine çıkacak kadar sıcak su konup hafif yağ gezdirilir. Orta ateşte pişirilir. Soğuk servis yapılır.