



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI

12 adet domates

1,5 kahve fincanı zeytinyağı

1 çay kaşığı tozşeker

Az tuz

Dolma içi:

1,5 bardak pirinç (250 gram)

1/2 tatlı kaşığı yenibahar

1/4 litre zeytinyağı

1/2 fincan temizlenmiş kuş üzümü

1/2 fincan temizlenmiş beyaz fıstık (50 gram)

750 gram ince kıyılmış soğan

1/2 çorba kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı tozşeker

1,5 su bardağı kaynar su

Baharat için:

Birer bağ ince kıyılmış dereotu, nane ve maydanoz yaprakları

1) Pirinci ılık, tuzlu bolca suda 1 saat ıslayıp 4-5 defa suyunu değiştirerek yıkayınız. Sonra süzülmesi için bir süzgeç çıkarınız.

2) Zeytinyağını genişçe bir tencereye koyup hafifçe kızdırınız.

3) Fıstığı ilâve ederek fıstıklar hafif sararıncaya kadar yaklaşık 30 saniye karıştırınız.

4) Soğanı ilâve ediniz. Devamlı surette ağır ağır karıştırarak tencerenin kenarlarına bulaştırmadan ve yakmadan orta kuvvetli hararete soğanlar hafif sarı bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.

5) Hemen pirinci ilâve edip karıştırarak 4-5 dakika daha kavurup tuzunu, şekerini, yenibahar ve kuşüzümünü ekleyerek bir kere karıştırdıktan sonra, kaynar olarak suyunu ilâve ediniz.

6) Bir kere kaynatıp karıştırıp tencerenin Kapağını Kapatınız, Gayet ağır ateşte, fırın mevcutsa fırında 15 dakika pişiriniz.

7) Sonra bir tepsiye boşaltıp, dereotu, maydanoz ve nanesini ilâve edip bir kere karıştırınız.

8) Domateslerin içini çıkarıp içinden çıkan parçaları da bir kenara ayırınız.

9) Domateslerin içlerini dolma içi ile doldurup kapaklarını kapatınız. Küçük bir tepsiye yerleştirip üzerlerine içinden çıkan parçaların yarısını ezerek ilâve ediniz.

10) Yağı, tozşekeri, tuzu ilâve ederek orta hararetle fırında 15 dakika pişirip soğutarak servis yapınız.