



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI (FIRINDA)

Malzemesi:

12 adet orta boy domates

1/4 bardak zeytinyağ

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı tozşeker

1/3 bardak su

Harcı için:

1 bardak zeytinyağı

6 orta boy soğan

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1,5 bardak pirinç

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 tatlı kaşığı yenibahar

1 tatlı kaşığı karabiber

3 bardak su

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

1/2 demet nane

Hazırlanışı:

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak domateslerin üzerinden birer kapak kaldırın. Sivri bir bıçakla alt tarafından girip bıçağı sağa ve sola hafif oynatarak iç kısmının kolayca çıkmasını sağlayın. Sonra bir tatlı kaşığı ile içini çıkartıp bir kenara koyun. Harç için pirinci ayıklayıp, ılık tuzlu suda bir saat dinlendirin. Sonra 3-4 su yıkayıp, süzün. Soğanı, maydanozu, dereotunu ve naneyi ince kıyın. İlk olarak harcı hazırlayın. Bunun için orta boy bir tencerede zeytinyağını orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca soğan ve dolmalık fıstığı ilave edip, sık sık karıştırarak soğan ölünceye, dolmalık fıstıklar da altın şansı bir renk almaya başlayıncaya kadar pişirin. Pirinci; tuzu, tozşekerini, yenibaharı ve biberi de katıp, karıştırarak 5-6 dakika kavurun. Suyunu ilave edip, 15-20 dakika, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp içine maydanoz, dereotu ve naneyi koyup birkaç kere karıştırın. Harcı bir kenarda ılınmaya bırakın. Hazırladığınız bu harcı domateslerin içine doldurun. Domates dolmalarını Borcam'a yerleştirin. Üzerlerine zeytinyağını, tuzu, şekerini ve suyu koyup, fırına sürün. 15 dakika sonra kabı fırından alın. Bir kenarda ılınmaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına kaldırıp birkaç saat dinlendirin. Bu süre sonunda zeytinyağlı domates dolmalarını servis edebilirsiniz.