



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

8-10 adet orta boy domates  
2 adet orta boy kuru soğan  
Maydanoz  
1 tutam kuru nane  
Her domates için 1 çorba kaşığı pirinç  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Tarçın  
1 su bardağı zeytinyağı

Domatesleri yıkayın ve sap kısımlarından kapak gibi kesin, kaşık veya kabak oyacağı yardımı ile içini kabuk kısmına çok yaklaşımadan temizleyin. Domatesten çıkan içi sakın atmayın, rondodan geçirin. Soğanları rendeleyin, pirinci yıkayın ve süzün, maydanozu ince ince kıyın. Tencereye sıvıyağı koyun ve rendelenmiş soğanları ekleyin, Küçük bir tutam tuz katarak kısık ateşte 1-2 kavurun. Soğanlar çok kavrulmadan pirinci ilave edin, birkaç kez karıştırın. Sırası ile ayırdığımız domates içini, maydanoz, nane, karabiber, kimyon, tarçını ve tuzu ekleyerek tahta bir kaşık yardımı ile karıştırın. Üzerine bir bardak su ekleyin ve suyunu çekene, pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Hazırladığınız pirinçli harcı domateslere doldurun ve tencereye çok aralık bırakmadan dizin, kenara ayırdığınız kapakları domateslerin üzerine yerleştirin. Tencerenin kenarından 1 bardak su ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Kısık ateşte pirinçler pişene kadar pişirin. Pişen dolmaları servis tabağına alın ve taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

