



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI

MALZEMELER

12 adet domates (içleri çıkarılmış)

1 tatlı kaşığı toz şeker

1/2 su bardağı (100 ml) su

1/2 çay bardağı zeytinyağı

Üzeri için

2 yemek kaşığı Sızma zeytinyağı

Harcı:

Dolma için

1 paket Knorr Zeytinyağlı Dolma Harcı

3 su bardağı (500 g) pirinç (soğuk su ile yıkanmış)

1 çay bardağı (75 ml) zeytinyağı

2 su bardağı (400 ml) sıcak su

1. Pirinci soğuk su ile yıkadıktan sonra zeytinyağında kavurun. Dolma harcını pirince ekleyip kavurmaya devam edin. Sıcak suyu ilave edip pirinçler suyu çekene kadar kısık ateşte , tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin ve soğumaya bırakın. Domatesleri harç ile doldurun ve tepsiye dizin. Su içerisinde şekeri ve zeytinyağını karıştırıp domateslerin üzerine dökün. Önceden 190°C ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Sıcak iken üzerine zeytinyağı gezdirin. Limon dilimleri ile süsleyip servis edin.