



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI

DOLMA İÇİ:

200 gram pirinç (3 kahve fincanı)

750 gram soğan (7 büyük)

165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)

6 adet dolmalık domatesin içi

2 çorba kaşığı siyah üzüm

1 çorba kaşığı çam fıstığı

1/2 demet dereotu

3/4 çorba kaşığı toz şeker

1/2 bardak su (dolma içine)

Tuz

DOLMA YAPMAK İÇİN:

1800 gram dolmalık domates (12 adet)

55 gram zeytinyağı

3/4 bardak su (tencereye)

1 Bir tepsiye; pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamalı, sonra da pirincin üstünü iyice kaplayabilecek kadar sıcakça, fakat kaynar bir halde olmayan su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 Su soğuyunca, dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar fazla bastırmadan ovalayarak birkaç kez yıkamalı ve iyice süzerek bir tarafa bırakmalıdır.

3 Diğer taraftan bir tencereye; zeytinyağı, küçük kesilmiş soğan, çamfıstığı ve, tuz koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte, karıştırarak 20 - 30 dakika arasında kavurmalıdır.

4 Sonra, soğanlara; süzmüş olduğumuz pirinçleri koyarak, karıştırmalı, bir 10 dakika daha kavurmalı, sonra bu pirinçli soğanlara; yarım bardak su, kabuğu çıkmış ve küçük kesilmiş domates, ya da domates salçası, siyah kuru üzüm, karabiber, baharat (arzuya bağlı), toz şeker, küçük kesilmiş nane (arzu edilirse) ile dereotu koymalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, pirinçler suyunu çekip de uzayıncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak küçük ateşte tekrar 15 - 20 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak, ılınması için bir tarafa bırakmalıdır.

5 İlininca bunu; üst taraflarından yani saplı kısımlarının aksi yönünde ince bir kapak kesildikten sonra, pek derin olmamak üzere içleri kaşıkla çıkarılmış, aşağı yukarı aynı boyda olan 12 adet (1800 gram) domatesin içlerini, pek sıkı olmamak üzere doldurmalı, sonra da içleri doldurulmuş bu domatesleri sap tarafları alta ve kapaklı tarafları üste getirilmiş olarak, bunları bir tepsiye yerleştirmeli, üstlerine de üç çeyrek bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, çeyrek bardak zeytinyağı da katarak, tepsinin kapağını kapatmalı ve suyunu çekip de domatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 30 - 35 dakika arasında pişirmeli ve tepsiyi ateşten alarak, dolma iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapılmalıdır.

Not: Kırmızı domates yerine, yeşil domates kullanarak da dolma yapılabilir.