ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI

8 iri domates
1/4 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1+1/2 kahve kaşığı şeker
1/2 su bardağı su
Harcı:
100 gr (1/2 su bardağı) pirinç
150 gr (3/4 su bardağı) zeytinyağı
400 gr soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
2 çorba kaşığı kuş üzümü (ayıklanmış)
1/2 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
1+1/2 kahve kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz

Harcı hazırlamak için pirinci ayıklayıp 4 - 5 su yıkadıktan sonra içine 1 çorba kaşığı tuz atılmış 2 su bardağı ılık suda ıslatarak, 1 saat kadar kabarmasını bekleyiniz. Pirinç ıslanıp kabardıktan sonra, bir süzgeçle suyunu süzünüz. Zeytinyağı orta boy bir tencerede ısıtınız. Yağ kızınca fıstığı koyup 2-3 kez karıştırarak hafifçe sarartınız. Hemen arkasından soğanını ekleyip 3-4 dakika ağır ağır, sürekli karıştırarak pişiriniz. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca, önce pirinci ekleyip 4-5 dakika karıştırarak kavurunuz; kuş üzümü, şekerini ve tuzunu katıp karıştırdıktan sonra, 1/2 su bardağı sıcak su ekleyip tekrar karıştırınız. Tencerenin kapağını kapayıp ocağın altını kısınız. Ağır ateşte 10-15 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ocaktan alınız. İçine dereotunu koyup karıştırınız. Hazırladığınız bu harcı bir kenara koyunuz.
Domateslerin üstünü koparmadan bir kapak çıkarır gibi, kesip, kestiğiniz kısmı arkaya kıvırınız. Domatesleri parçalamadan domatesin içlerini bir tatlı kaşığı ile çıkarınız.
Domateslerin içlerini hazırlamış olduğunuz harçla doldurup kapaklarını kapatınız. Dolmaları yüksek kenarlı bir tepsiye yada tencereye diziniz.
Tuzu, şekeri, yağı ve suyu da dolmaların üstüne döktükten sonra 10 dakika fırında, orta sıcaklıkta pişiriniz. Fırından alıp soğuduktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60288 • adı:Zeytinyağlı Domates Dolması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:07