



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI DOMATES DOLMASI

- 10 Gr Sana Klasik
- 1 Bardak PİRİNÇ
- 1 Dal dereotu
- 2 Yemek Kaşığı kuş üzümü
- 12 Adet orta boy domates
- 2 Adet KESME ŞEKER
- 1 Çay Bardağı zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı un
- 4 Adet kuru soğan

Önce kuru soğanı incecik kıyıp, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 10 Gr Sana Klasik'le birlikte orta ateşte sarartın ve ocaktan alın. Üzerine 10 dakika kadar ılık suda beklettiğiniz ve süzdüğünüz pirinci ekleyin. Tuz, kesme şeker, kalan zeytinyağı, ince kıyılmış dereotu ve yıkayıp, saplarını ayıkladığınız kuş üzümünü de karıştırın. Dolma harcınız hazır. Domateslerin sert olmasına dikkat edin. İyice yıkayıp, üstten kapaklarını kesin. İçini oyup, suyunu akıtın. Dolma harcını domateslere paylaşırıp, dolmaları tencereye dizin. Domates kapaklarını kapatıp, 2 su bardağı sıcak su koyun. Kısık ateşte 30 dakika tencerenin kapağını açmadan pişirin.

Not: Dolmanın parlak olmasını istiyorsanız kapağı kapalı soğutun.

---