



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EKŞİ ELMA DOLMASI

Malzemeler :

Dolma İçi :

Pirinç 3 Kahve Fincanı

Soğan (küçük doğranmış) 7 Adet

Zeytinyağı ¼ Bardak

Küçük domates (kabuğu ayıklanmış, küçük doğranmış) 2 Adet

Siyah üzüm 2 Çorba Kaşığı

Çam fıstığı 1 Çorba Kaşığı

Dereotu 1/2 Demet

Su (dolma içine) 1 ½ Bardak

Şeker 1 Tatlı Kaşığı

Tuz-karabiber

Dolma Yapmak İçin :

Orta boy ekşi yeşil elma 6 Adet

Komili Sızma Zeytinyağı ¼ Bardak

Su (tencereye) 1 Bardak Su

Süslemek İçin :

Taze nane yaprağı

YAPILIŞI:

1- Pirinci ayıklayın; üstünü kaplayacak kadar sıcakça su ekleyin; su soğuyuncaya kadar bekletin.Sonra iyice durulayın ve süzerek bir kaba alın.

2-Bir tencerede zeytinyağı, soğan, çam fıstığı ve tuz koyarak, soğanlar pembeleşene kadar kuvvetli ateşte karıştırarak 20-30 dakika kavurun.

3- Soğanlara, süzölmüş pirinçleri koyarak karıştırın; 10 dakika daha kavurun, su, domatesler (veya yarım kahve fincanı domates salçası), siyah kuru üzüm,şeker, karabiber ve dereotunu ekleyin; iyice karıştırdıktan sonra, pirinçler suyunu çekip uzayuncaya kadar, tencerenin ağzı kapalı olarak, kısık ateşte tekrar 15-20 dakika pişirin. Ateşten alarak ılınması için bekletin.

DOLMANIN HAZIRLANIŞI :

1- Harç ılınca, Baş kısmını kapak gibi kesip, soyacak ile iç çekirdeklerini çıkarıp, oyduğunuz,ekşi elmaların içlerini pek sıkı olmamak üzere harç ile doldurun.

2- Bu ekşi elmalrın, kapak tarafları üste getirilmiş olarak tencereye yerleştirin, üstlerine 1 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile çeyrek bardak Komili Sızma zeytinyağını katarak, tencerenin kapağını kapatın.

3- Tenceredeki su çekip elmalar yumuşak bir hal alınca kadar orta kuvvetteki ateşte yaklaşık 45-60 dakika arasında pişirin. Sonra, tencereyi ateşten alarak, ekşi elma dolmalar iyice soğuduktan sonra tabağa alın ve taze nane ile süsledikten sonra servis yapın.