ZEYTİNYAĞLI ETLİ DOLMA

6 adet yeşil dolmalık biber
3 adet patlıcan (ikiye kesilmiş içleri oyulmuş)
2 su bardağı pirinç (1 saat sıcak suda bekletilmiş)
4 adet yemeklik doğranmış soğan
1 su bardağı zeytinyağı
100 gr. Kıyma (dana yağsız)
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
Yenibahar
Tarçın
Karabiber
1 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 çorba kaşığı dolma kuş üzümü
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet domates (kapak yapmak için)
Yeterince su
Limon suyu

Tencereye soğanları koyun. 2-3 dakika soteleyin. Yağı ve pirinci ilave edip 5 dakika kavurun. 1 su bardağı su ilave edin ve kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra bir tepsiye dökün. Diğer bir tavda kıymayı yağsız olarak kavurun.Kavurduğunuz kıymayı pirince ilave edin. Maydanoz, nane, dereotu, tuz, şeker, kuş, üzümü, fıstık ve baharatları ilave edip, harmanlayın. Bu karışımı biber ve patlıcanlara doldurun. Üzerlerine birer parça domates koyup, tencereye dizin. Üzerini 2 parmak geçecek kadar su koyun. Üzerine bir tabak kapatın. (dolmaların içleri çıkmasın diye). Önce harlı ateşte kaynatın, sonra ocağı kısın ve 30 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra servis tabağına alın. Limon suyu gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:76158 • adı:ZEYTİNYAĞLI ETLİ DOLMA • gönderen:prizma • indirme tarihi:05.05.2024 - 03:20