



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KAĞIT DOLMASI

1 su bardağı pirinç
1 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı çamfıstığı
8-10'ar dal deretotu, nane
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 er tatlı kaşığı tuz, karabiber
1 su bardağı su

Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca çamfıstığı atılır, pembeleştirilir, kuşüzümü katılır, biraz şişince yıkanmış pirinç eklenir.

Malzeme 5 dakika kadar kavrulduktan sonra kıyılmış yeşillik, karabiber, tuz ve 1 su bardağı su konur, karıştırılır, ateşten alınır. 15 dakika demlendirilir.

Bu arada yağlı kağıt yarım dosya kağıdı büyüklüğünde parçalara kesilir, hazırlanan iç kağıdın ortasına konur, her birinin üzerine birer tatlı kaşığı kadar su gezdirilir, paket yapar gibi katlanır, kat yerleri alta gelecek şekilde tencereye dizilir.

Üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirilir, porselen bir tabak kapatılır, sonra kapağı kapatılır, orta-kısık ateş arası konumda 25 dakika pişirilir. Paketler açılmadan ılık olarak servise sunulur.
