



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KARIŞIK DOLMA

6 orta boy dolmalık biberi  
3 orta boy patlıcan  
6 orta boy domates  
12 dolmalık taze asma yaprağı  
1+1/3 bardak zeytinyağı  
Toz şeker  
Tuz  
1 limonun suyu  
Harcı için:  
1/2 kg pirinci  
250 gram kuru soğan  
1 bardak zeytinyağı  
2 çorba kaşığı çiçek yağı  
100 gram kuş üzümü  
100 gram çam fıstığı  
1 demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı dolma baharı  
3 tatlı kaşığı tuz  
1 litre (4 bardak) sıcak su  
1 tatlı kaşığı toz şeker

Önce harcı hazırlayın. Bunun ön hazırlığı olarak pirinci ayıklayın. Soğanı piyaz doğrayın. Kuş üzümünü ayıklayın. Maydanozu ince kıyın. Pirinci ılık tuzlu suda ıslatıp 15 dakika bekletin. Süzdürün. Küçük bir sahanda zeytinyağını kızdırın. Sırasıyla fıstığı ve üzümü kavurun. Her ikisini de pirince ilave edin. Zeytinyağını bir tencerede kızdırın. Yağ orta hararete gelince (bir başka deyişle çok kızgın olmayacak) soğanı katıp, sık sık karıştırarak pembeleşinceye kadar öldürün. Ardından fıstıklı ve üzümlü pirinci ilave edin. 5-10 dakika daha, karıştırarak pişirin. Tuzunu ve şekerini katın. Kaynar suyunu koyun. Ağır ateşli fırında 15 dakika demlendirin. Demlenme bitince fırından alın. İlininca dolma baharı ve maydanozu ilave edip karıştırın. Soğumaya bırakın. Öte yandan, içine harç doldurulacak dolmalık sebzeleri yıkayıp süzdürün. Biberlerin ağzını açıp, içlerini temizleyin. Patlıcanları enlemesine ikiye kesin. Alacalı soyup, içlerini çıkartın. Domatesleri üstten kesip, içlerini çıkartın. Yaprakları hafif tuzlu suda bir dakika yumuşayınca kadar kaynatın. Soğuduktan sonra saplarını kopartın.

Harcın bir kısmını biber, patlıcan ve domateslerin içine doldurun, içine harç konmuş sebzeleri bir fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine 1 bardak zeytinyağı, bir fiske tuz, bir fiske şeker, 1 limonun suyu ve 3 bardak su ekleyin. Kabi, üstü açık olarak fırına sürün. Dolmaları 25-30 dakika pişirin. Bu süre sonunda kabi fırından alın. Bir kenarda dolmaları soğumaya bırakın.

Kalan dolma içini asma yapraklarına sarın. Bir tencerenin dibine iri doğranmış havuç ve soğanla limon dilimi ve maydanoz sapları yerleştirirseniz, bu tencerede pişireceğiniz dolmaların dibinin tutmamasını sağlarsınız. Yaprak sarmaların üzerine de 1/3 bardak zeytinyağı, bir fiske tuz, bir fiske şeker, 1 çorba kaşığı limon suyu ve 1 bardak su koyun. Üstlerini bir tabakla bastırın. Tencerenin kapağını kapatıp, yarım saat pişirin. Bir servis tabağına aktararak soğumaya bırakın. Dolmaların tümünü bir tabağa aktarın. Limon, maydanoz ve domatesle süsleyip, servis edin.