



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KAYISI DOLMASI

1 su bardağı su
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım demet taze nane
Yarım demet dereotu
Yarım kg kayısı
2 adet soğan
1 çay bardağı naturel zeytinyağı
1 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı dolma baharı
1 adet limon suyu
Bir tutam tuz

Kayısları 1 saat suda bekletin. Soğanı ufak ufak doğrayın. Zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Yıkadığınız pirinçleri ilave ederek 5 dakika daha kavurun. 1 su bardağı su ekleyip tuz serpin. Su kaynayınca ateşi kısın. Pirinçler suyunu çekene kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Fıstıkları ayrı bir kapta kavurun. Kuş üzümü, kıyılmış nane, dereotu ve dolma baharını ilave ederek karıştırın. Pirinçlerle kavrulmuş fıstıklı karışımı harmanlayın. Kayıslara bir tatlı kaşığı dolma içi doldurun. Tencereye dizerek üzerlerini bir parmak geçecek şekilde su ekleyin. Kısık ateşte 30 dakika pişirin. Üzerine limon suyu gezdirip ateşten alın. Soğuyunca kıyılmış nane ve dereotuna bulayarak servis yapın.