ZEYTİNYAĞLI LAHANA DOLMASI

DOLMAİÇİ:
200 gram pirinç (3 kahve fincanı)
750 gram soğan (7 büyük)
165 gram zeytinyağı (3/4 bardak)
1/2 kahve fincanı çam fıstığı
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kasığı kuş üzümü
3/4 çorba kaşığı toz şeker
1/2 bardak su
Tuz, biber, yenibahar
DOLMA YAPMAK İÇİN:
2500 gram dolmalık lahana
5 bardak su
Tuz

1 Bir tepsiye; 3 silme kahve fincanı pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamah, sonra da pirincin üstünü iyice kaplayabilecek kadar sıcakça, fakat kaynar bir halde olmayan su koyduktan sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.
2 Su soğuyunca, dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar fazla bastırmadan ovalayarak birkaç kez yıkamalı ve iyice süzerek bir tarafa bırakmalıdır.
3 Diğer taraftan bir tencereye; üç çeyrek bardak zeytinyağı, küçük kesilmiş 7 büyükçe soğan, yarım kahve fincanı çam fıstığı üe, 1 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar kuvvetli ateşte, karıştırarak 20 - 30 dakika arasında kavurmalıdır.
4 Sonra, soğanlara; süzmüş olduğumuz pirinçleri koyarak, karıştırmalı, bir 10 dakika daha kavurmalı, sonra bu pirinçli soğanlara; yarım bardak su, kabuğu çıkmış ve küçük kesilmiş 1 büyükçe domates, ya da yarım kahve fincanı domates salçası, yarım kahve fincanı siyah kuru üzüm, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 kahve kaşığı baharat (arzuya bağlı), üç çeyrek çorba kaşığı toz şeker koymalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, pirinçler suyunu çekip de uzaymcaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak küçük ateşte tekrar 15 - 20 dakika daha pişirmeli ve ateşten almalıdır.
5 Sonra, aşağı yukarı 2500 gram ağırlığındaki bir baş dolmalık lahanın ortasındaki göbek kısmını yuvarlak keserek oyarak çıkarmalı, sonra göbeği çıkmış lahanayı, içinde ancak beş bardak su olan tencereye oturttuktan sonra üstlerine; 3 silme çorba kaşığı tuz serpmeli ve tencerenin kapağını kapatarak, bunları kuvvetli ateşte ancak bir taşım kaynatmak suretiyle yumuşamasını sağlamalı, sonra da lahanaları sudan çıkararak, soğuduktan sonra damarlı sert kısımlarını çıkarmalı ve el büyüklüğünde parçalara bölerek sarılacak bir hale getirmeli, koparılan damarlı kısımlarını da, dolmayı pişirecek olduğumuz tencerenin altına döşemeli ve bunlarm üstlerine de, birkaç yerinden delinmiş bir yağ kâğıdı örtmeli, tencereyi bir tarafa bırakmalıdır. (Lahananın göbeğini oymadan, lahana yapraklarım teker teker kopardıktan sonra bir taşım kaynatarak da sarılabilir.)
6 Bundan sonra, ayıklamış olduğumuz lahana yapraklarını alarak, bunların baş taraflarına ve her yaprak içine aşağı yukarı üç çeyrek ya da bir çorba kaşığı hesabiyle, hazırlamış olduğumuz içten koymak ve yanlarını için üstüne kapattıktan sonra sigara sarar gibi yuvarlayarak sarıp, içleri dolma haline getirmeli ve sarılan her dolmayı da düzenli bir şekilde, içini kâğıtlamış olduğumuz tencereye sıralamalıdır.
7 Sonra tenceredeki dolmalara bir bardak su katarak, üstüne bir tabak kapatmalı ve dolmalar suyunu çekip de ancak yağı ile kalıncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak orta kuvvetteki ateşte 45 - 60 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, ancak dolmalar iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34714 • adı:ZEYTİNYAĞLI LAHANA DOLMASI • gönderen:gülengül • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:48