ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI

Kullanılacak malzeme.
Dolma içi yapmak için:
7 baş soğan,
1 bardak zeytinyağı,
200 gram pirinç,
1 iri domates,
1/2 kahve fincanı çamfıstığı,
1/2 kahve fincanı kuşüzümü.
1/2 bardak su,
1 demet dereotu,
2 kahve kaşığı karabiber,
2 kahve kaşığı yenibahar,
yeteri kadar tuz.
İsteyenler 3/4 çorba kaşığı toz şekeri ile üç-beş yaprak nane de katabilirler.
Dolma yapmak için:
6 iri patlıcan (1000-1200 gram),
1 bardak su,
1 kahve fincanı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz
1 yağ kâğıdı.

Yapımı: Bir tepsiye pirinci koyup taşını, darısını ayıklamalı. Üstünü kaplayacak kadar sıcak su katmalı. Su iyice soğuyuncaya kadar tepsiyi bir kenara kaldırmalı. Pirincin suyu soğuyunca bunu süzerek dök-meli. Sonra duru bir su çıkıncaya kadar pirinci ovalayarak bol suda birkaç defa yıkamalı. Sonra suyunu iyice süzüp pirinci bir kenara bırakmalı. Beri yanda ince ince kıyılmış soğanları, zeytinyağını ve yeteri kadar tuzu bir tencereye koyup bunu orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Soğanları karıştırarak kavurmalı. Rengi pembeleşince buna suyu iyice süzülmüş pirinçle çam fıstığını katmalı. Her iki-üç dakikada bir defa karıştırarak bunları 20-25 dakika ağzı kapalı tencerede kavururcasına pişirmeli. Sonra tencereye yarım bardak' su, kabuğu ve çekirdekleri çıktıktan sonra kıyılırcası-na ufak doğranmış 1 domatesi (isteyenler yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası da koyabilirler), kuş üzümünü, yenibaharı, kıyılmış dereotuyla naneyi katmalı. Birkaç defa karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını gene örtmeli ve pirinçleri suyunu tamamiyle çekinceye kadar 15-20 dakika daha orta ısılı ateşte pişirmeli isteyenler tencere ateşten inmeden önce üstüne toz şekerini serperler bir kaç defa karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten alırlar.
Dolmanın içi hazırlanırken patlıcanların sapları kesilir, baş tarafları yarımşar parmak eninde kesilerek birer kapak çıkarılır. Sonra kesilen bu yerlerden patlıcanların içi kabak oyma bıçağıyle oyularak çıkarılır. Sonra patlıcanların içlerine ve dışlarına tuz serpilir ve acı sularının çıkması için yarım saat kadar bir kenarda bırakılır (Patlıcanları başaşağı ya da ağızları aşağı gelecek meyilli bir biçimde bırakmak gerekir).
Patlıcanlar acı sularım salınca bunları bol suda iyice yıkamalı. Sonra dolma içini boş olan içlerine doldurmalı, kapaklarını da örttükten sonra bunları altına bir yağ kâğıdı serilmiş yassı bir tencereye düzenli bir biçimde yerleştirmeli.
Tencereye 1 bardak su, 1 fincan zeytinyağı, yeteri kadar da tuz kattıktan sonra kapağını örtüp orta ısılı bir ateşe oturtmalı.
Patlıcanlar suyunu çekip de yumuşak bir biçim alıncaya kadar 45-60 dakika kadar pişirilmelidir.
Tencere ateşten indirilince dolmalar iyice soğuyuncaya kadar olduğu gibi bırakılmalı.
Sonra servis tabağına almalı ve gerektiğinde soğuk olarak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:14874 • adı:ZEYTİNYAĞLI PATLICAN DOLMASI • gönderen:zafira • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:02