



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI YALANCI DOLMA (UZUNDERE ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

500 gr. Üzüm Yapağı (Özellikle Körpelerinden İyi Pişmesi İçin)  
150 gr. Pilavlık Pirinç  
1 demet maydanoz  
1 adet kuru Soğan  
1 çay kaşığı taş Nanesi (yöreye özgü ve dağlık alanlarda yetişmektedir)  
1/2 çay kaşığı Pul biber ve Karabiber  
2 çay bardağı zeytinyağı

Pilavlık pirinç bir kaptaki ılık su içerisinde demini alıncaya kadar 1,5-2 saat ıslatılmaya bırakılır.

Bu sürenin sonuna doğru gelirken üzüm yaprakları 10 dk. kadar suda haşlanır.

Diğer taraftan dolmanın pirinç haricindeki iç malzemesi hazırlanır.

Bu amaçla, maydanozlar ince ince ve kuru soğanlar küçük parçalar şeklinde doğranır.

Haşlanmış olan pirinç suyu süzildükten sonra doğranmış olan maydanoz ve soğan ile taş nanesi, pul biber ve karabiber zeytinyağı da eklenerek bir kaptaki karıştırılır.

Daha sonra iç malzemenin pişerken dağılmaması için yapraklara sıkı olacak şekilde sarılır, tencereye dizilir ve üzerine yaklaşık 1,5-2 su bardağı kadar su eklenir.

Yemek 35 dk. kadar orta derecede ateşte pişirilir.

Not: Üzüm yapraklarının ve pirinçin farklılaşabilen özelliklerini de göz önünde bulundurarak arada dolmaların 25 dk. sonrasından itibaren pişip pişmediğini kontrol etmek gerekebilir. Yemeğin yanmasını önlemek amacıyla tencerenin dibine birkaç adet yaprak yerleştirmek faydalı olabilir. Ayrıca, tencereye dizilmiş olan dolmaların üzerine limon dilimleri koyarak pişirilmesi de farklı bir lezzet katabilir. Bu bölgede yetişen yabani vişnelerden yapılan, iştah açıcı mayhoşluğa sahip olan reçel ve yine bu bölgede ev yapımı şeklinde üretilen küf peyniri niteliğindeki "göğermiş" peyniri kahvaltılarda tüketilmektedir.

