ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

500 gram yaprak salamura
600 gram pirinç (3 bardak)
1 bardak zeytinyağı
25 gram fıstık
Az kuş üzümü
1 limon
Tuz
Maydanoz
5 adet soğan

Yaprakları yıkayıp saplarını ayıklayın. İç pilav yapın. Önceki bölümdeki biber dolma içinin aynısı olacak. Yaprakları sarıp tencereye dizin. Limonu dilimleyip üzerlerine koyun. Biraz zeytinyağı gezdirin. Yarım bardak su koyup hafif ateşte 40 dakika kadar pişirin ve söndürün. Soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24866 • adı:ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI • gönderen:Beyaz Gölge • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:25