



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

Malzeme

- Harç Malzemesi:
- 250 ml (1 su bardağı) zeytinyağı
- 50 g dolmalık fıstık
- 750 g soğan (ince doğranmış)
- 250 g (1 1/4 su bardağı) pirinç (ılık tuzlu suda 1 saat bekletilmiş ve birkaç kez yıkanıp, süzdürülmüş)
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 50 g kuş üzümü (ılık suda 1 saat bekletilmiş)
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 250 ml (1 su bardağı) su (kaynar halde)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış, sapları saklanmış)
- 1/2 demet nane (ince kıyılmış, sapları saklanmış)
- 1/2 demet dereotu (ince kıyılmış, sapları saklanmış)
- Yaprak malzemesi:
- 350 g taze veya salamura asma yaprağı
- 1/2 bardak zeytinyağı
- 1 bardak su

Hazırlanışı

Bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Yağ kızar kızmaz fıstıkları ilave edip, sık sık karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanı katın, yine sık sık karıştırarak birkaç dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından pirinci ilave edip, 3 dakika kavurun. Tuz ve karabiber, tarçın, yenibahar, şeker, kuşüzümü ve kaynar halde suyunu ilave edin. Bir taşım kaynatın. Tencerenin kapağını kapatıp, dolma içini ağır ateşte, 15 dakika pirinçler suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın. Maydanoz, nane ve dereotunu ilave edip, karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, dolma harcını 15 dakika kadar demlendirin. Sarma İşlemi Yaprak salamura ise sıcak suda 2-3 dakika, taze ise tuzlu suda rengi dönene kadar haşlayın. Büyük yaprakların damarlarını ayıklayıp ikiye bölün. Dolma içinden, yaprağın ortasına bir miktar koyup, yanlarını içe kıvrarak sarın. Bir tencereye bir kat asma yaprağı döşeyin. Dolmaları düzgün bir şekilde yerleştirin. Sonra, suyunu, zeytinyağını, limon suyunu döküp, dolmaların üzerine bir tabak koyun; tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Soğuduktan sonra, servis tabağına alın.



Fotoğraf "Pastacı" tarafından gönderildi. 29.07.2020

