



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Kuru soğan 3 Orta boy
Sıvıyağ 1 1/2 Çay bardağı
Pirinç 2.5 Kg.
Tuzlu üzüm yaprağı 250 gr.
Dolmalık fıstık 1 paket
Maydanoz 1/4 Demet
Küp şeker 4 Küp
Tuz
Karabiber
Nane

Kuru soğan doğranıp sıvı yağda kavrulur. İçine pirinç, dolmalık fıstık, küp şeker, tuz ve su konularak az pişirilir. Suyunu çekince kıyılmış maydanoz, nane ve karabiber eklenip karıştırılır. Ateşten alınıp soğutulur. Bir gece önceden üzüm yaprağı suya konularak tuzdan arındırılır. Sudan alınıp sıkılır. Üzüm yaprakları birer birer açılarak hazırlanan içten konup parmak kalınlığında sarılır. Tencerenin içine bir üzüm yaprağı döşenir. Dolmalar sarıldıkça tencereye döşenir. Üste çıkacak kadar ılık su konup bir porselen tabak kapatılır. Tencerenin kapağı da kapatılarak kısık ateşte pişirilir.

Not: Taze yapraklardan da dolma sarılır.

