



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

1/2 kilo asma yaprağı
2 kaşık çam fıstığı
1/2 kilo pirinç
2 kaşık kuşüzümü
750 gram soğan
Yeteri kadar karabiber, baharat
1,5 bardak zeytinyağı
Maydanoz, dereotu ve tuz

Yapraklar sıcak limonlu suda birkaç kez yıkanarak tuzu çıkarılır. Bir kap içinde yağla soğan kavrulduktan sonra iki bardak su, tuz, baharat, maydanoz, dereotu, kızarmış fıstık, üzüm ilâve edilerek yarı pişmiş hazırlanır. Pişireceğimiz kap içine yaprakların sapı dizilir. Üzerine de bir sıra yaprak konur. Arzu edilen şekilde dolmalar sarılır, hazırladığımız tencereye yerleşir. Limon, iki bardak su koyup ateşte pişirilir. Üzerine bir sıra yaprak ve biri küçük, diğeri kendi kapağı konur. Soğuduktan sonra boşaltılır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 10.05.2020