



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK DOLMASI

MALZEMESİ:

Dolma içinin malzemesi

250 gr. yaprak

1/2 limon

1 bardak su

YAPILIŞI:

Dolma içinin, hazırlayın. Sonra ılınmaya bırakın. Yaprakları da kaynayan suda 5 dakika haşlayın. Sudun çıkarıp saplarını koparın. Koparılan bu sapları tencerenin altına döşeyin. Yaprakların tüylü kısımlarının baş tarafına her yaprak için yarım çorba kaşığı dolma içinden koyarak yaprağın yanlarını için üzerine kapatın. Sigara sarar gibi yuvarlayarak katlayın ve her dolmayı, tencereye dizilen sapların üzerine döşeyin. Bu iş bitince yarım limonun suyunu sıkın, bir bardak da su ilâve ederek üzerine bir tabak kapatın. Dolmalar suyunu çekip, tencerede yalnız yağ kalıncaya kadar tencerenin kapağı kapatılmış olarak bir saat pişirin. Tencereyi ateşten indirin. Dolmaları soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra tabağa alın ve servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024