

Dolmades

Toplam 100 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~260 kcal

Dolmades, asma yaprakları, pirinç, kuzu kıyma, dereotu, nane, maydanoz, limon ve çam fıstığıyla sarımsaklı ve baharatlı Yunan mezelerindendir.

Malzemeler

Sarma için

- 40 adet Salamura asma yaprağı

İç harç için

- 1 su bardağı kavrulmuş pirinç
- 350 gr Kuzu kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Çam fıstığı
- 0.5 demet Dereotu
- 0.3 demet Nane
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Pişirmek için

- 2 adet Limon suyu
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Tavuk suyu

Yapılışı

1. Asma yaprakları 10 dakika 110°C'de bekletin.
2. Soğanı ince doğrayıp pirinçle birlikte kavuyun.
3. Pirinç, kuzu kıyma, soğan, çam fıstığı, otlar, tuz ve karabiberi karıştırın.
4. Yaprakları damarlı yüzüne iç harç koyup ince sigara böreği gibi sarın.
5. Tencerenin dibine birkaç yaprak serin, dolmadesleri sıkın.
6. Zeytinyağı, limon suyu ve tavuk suyunu ekleyip üstüne tabak kapatın.
7. Kısık ateşte 45 dakika pişirin.
8. Tencerede 10 dakika dinlendirip limonla servis edin.

Sarmalar tencereye sızdırmak pişerken açılmaları için.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri, süzme yoğurt ve zeytinyağıyla da oda sıcaklığında sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş