

Tokat Yaprak Dolması

Toplam 170 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 61 dk

6 kişilik

Zor

~230 kcal

Açılış 15/10

Tokat yaprak dolması ince asma yaprağı k1ymalı ve ekşi pişirme suyuyla klasik bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 60 adet Asma yaprağı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 250 gr Dana k1yma
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Salamura yaprakları 15 dakika bekletip tuzunu azaltın.
2. Pirinç, k1yma soğan, salça ve baharatları 15 dakika yoğurarak iç harcını hazırlayın.
3. Yaprakları damarlı yüzüne harç koyup ince sarımsakla harç dolmaları patlamasını önleyin.
4. Dolmaları tencereye sırdızip üzerine tabak kapatın.
5. Sıcak su ve zeytinyağı ekleyip kısık ateşte 55 dakika pişirin.
6. Tencerede 10 dakika dinlendirin ve yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yaprakları tuzuna göre bekletin; fazla tuz iç harcını bastırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tokat yaprak dolmasını sırdızip limonlu pirinçli içi dağılımı tabakta sunun.