

Etli Domates Dolmasi

Malzemeler

12 Adet Domates
1 Su Bardagi Pirinc
200 gr. Dana Kiyma
1 Adet Sogan
1 Tatli Kasigi Biber Salcasi
5 Yemek Kasigi Zeytinyagi
1 Yemek Kasigi Kuru Nane
1 Cay Kasigi Karabiber
1 Cay Kasigi Kimyon
1 Tatli Kasigi Tuz
1 Su Bardagi Kaynar Su

Yapilisi

Ilk olarak domatesleri sikayin,sap tarafini kapak yapacak sekilde kesin.Domateslerin icindeki etli kısmi bir kasik ile oyarak bosaltin. Cikan kisimlari ezerek suzgecten gecirin.Bu domates suyunu yemekte su olarak kullanicaz. Daha sonra soganlari soyup kup kup dograyin.Pirinci ayiklayip yikayin.Daha sonrada suzun.

Dolma icini hazirlamaya baslamak icin Yogurma kabina kiyma, sogan, 3 yemek kasigi zeytinyagi, biber salcasi, tuz, karabiber, kimyon, kuru naneyi katip yogurun.Uzerine pirinclar ilave edin.Pirinclarin kirilmamasi icin dikkatlice karistirin.Hazirladigimiz dolma icini domateslerin iclerine tek tek bastirilmadan, agizlarinda bir parmak bosluk birakilarak doldurup domates kapaklariyla kapatın.Domatesleri tencere icerisine dikey olarak dizin. Uzerlerine 1 cay kasigi tuz serpin.Daha sonra 1 su bardagi kaynar su ve domates suyunu, 2 yemek kasigi zeytinyagini dolmalarin uzerinde gezdirin.Yemek kaynamaya basladiktan sonra, tencere kapagi kapatın. Orta ateste isitmaya devam edin.30 dakika sonunda yemeginiz servise hazır.