

Midye Dolmasi

Malzemeler

1 kilo kabuklu midye

1 litre su

Yarım yemek kasigi tuz

Pilavi icin:

1,5 su bardagi pirinc

2 su bardagi midyeyi hasladiginiz su

1 cay bardagi siviyağ

Karabiber

Kimyon

Yenibahar

Tuz

1 cay kasigi seker

Limon

Kus uzumu ve cam fistigi

Yapilisi

Eger midyeler ayiklanmis ve temizlenmis degil ise bir gece onceden tencerede midyeleri bir miktar tuz ve bir avuc kadar misir unu ile uzerine cikacak kadar su ilave edip buzdolabinda dinlenmeye birakin. Ertesi gun midyelerin kabuklarini tek tek bicakla kaziyarak iyice temizleyelim ve yikayalim. Tencereye 1 litre suyu alalim ve tuz atip midyeleri ilave ederek kaynayana kadar iyice haslayalim. Midyelerin agzi suda kaynarken kendiliginden acilmaya baslayacak. Acilinca kevgirle sudan cikaralim. Acilmayanlar canli degil demektir yani bozuktur cope atilacak. Midyeleri kaydattigimiz suyu pilavi icin kullanmak uzere ayiralim, tortu varsa dibe coksun.

Iyice yikadigimiz pirinci zeytinyaginda kavuralim. Karabiber, kimyon, yenibahar, tuz ve sekeri ekleyip kavurmaya devam edelim. En son 2 bardak midyeyi hasladigimiz sudan ekleyip karistiralim ve kapagini kapatip ic pilavimizi pismeye birakalim. Pilavi tam kurutmadan altini kapatalim. Istege gore kus uzumu ve cam fistigi ilave edip karistiralim ve pilavi dinlenmeye birakalim. Pilav dinlendikten sonra haslanmis ve acilmis midyelerin bir tarafini pilavla doldurup agizlarini kapatalim. Genisce bir tencereye midye dolmalarimizi siki sekilde dizelim. Hasladiginiz midyenin suyundan 2 bardak kadar uzerine gezdirelim, cok bulaniksa tulbentle suzerek kullanin. 1,5 su bardagi da normal soguk su ekleyip orta ateste kaynayana kadar yaklasik 20 dakika pisirelim. Kaynadiktan sonra kisik ateste 5 dakika daha pilav pisene kadar pisirelim. Midye dolmalari ilininca uzerine zeytinyagi surerek, limonla servis edelim. Afiyet olsun:)