

Zeytinyagli Dolma

Malzemeler

1 ufak cay bardagi zeytinyagi
2 adet kuru sogan
4-5 adet sarimsak
1/2 yemek kasigi biber salcasi
3-4 adet domates
1/2 demet maydanoz (ince kiyilmis)
1 cay kasigi nane
1/2 cay kasigi karabiber
1,5 tatli kasigi tuz
2 su bardagi pirinc
Yeteri kadar dolmalik biber ve kuru patlican

Yapilisi

On hazirlik olarak:

- Biberlerin agzini kapatmak uzere domateslerden biber sayisi kadar kapak cikartin (yanlarindan keserek bir domatesten 4-5 tane ufak kapak cikartabilirsiniz).
- Biberlerin sap ve cekirdeklerini cikartmak icin, sap cevresini bicakla hafifce cizip bas parmaginizla ice dogru bastirin, sapi cekerek cikartin.
- Kuru patlicanlari 20-25 dk kadar haslayin. Yumusayip yumusamadiklarini catalla kontrol edebilirsiniz.

Genis bir tavada zeytinyagini isitip kup dogranmis soganlari ve ince kiyilmis sarimsaklari kavurun. Biber salcasini ekleyin. Kapak yaparken kestiginiz domateslerin kalan kisimlarini dograyarak ekleyin. Pirinci de ekleyin ve bir muddet bu sekilde kavurun.

1 bardak sicak su ekleyin, kapagini kapatarak suyunu cektirin. Cabucak cekecektir, kontrol edin. Bir muddet demlenmeye birakin. Daha sonra maydanozlari ve baharatlarini ekleyip karistirin.

lc malzemeyi cigden koymak isterseniz; maydanoz, sogan, sarimsak ve domatesleri rondodan gecirin (ya da elinizle ufak ufak dograyin). Tuz, baharatlar ve salcayi ekleyip, zeytinyagini ve pirinci ilave edin.

Biberlerin iclerini 3/4 oraninda doldurun. Hazirladiginiz domates kapaklar ile agizlarini kapatın. Ocakta pisirmek isterseniz tencereye dik olarak, firinda pisirmek isterseniz borcama yanyana (yatay olarak) dizin, biberlerin yarisina gelecek kadar su ekleyin. Annem ic malzemeden kalan suyun cok lezzetli oldugunu soyler ve suyu bu kaba / tavaya koyup soyle bir calkalar, dokuverir tencereye:)

Ocakta pisirmek icin harli ateste kaynamasini bekledikten sonra altini kisip kapagini kapatarak yaklasik yarim saat pisirin. Firinda pisirmek icin onceden 180 derece isitilmis firina verip 10 dk, ustleri kizarana kadar bekleyin. Daha sonra masa yardimiyla biberleri ters cevirin ve 10-15 dk daha pisirin.

Kuru patlicanlari pisirmek icin; iclerini 3/4 oraninda doldurun. Bunlara kapak koymak yerine icice kapatın, yani karsilikli iki dolmanin acik kisimlarini birlestirin (biri digerinden ufak olursa daha kolay olur). Tencereye yatay olarak dizin. Harli ateste kaynadiktan sonra altini kisarak yarim saat kadar pisirin.