

Zeytinyagli Sumakli Karisik Dolma

Malzemeler

300 gr asma yapragi
1 orta boy lahana
1 dizi kuru kabak
1 dizi kuru patlican
1 dizi kuru biber
2 buyuk boy dolmalik sogan
3 orta boy yemeklik sogan
5 su bardagi pirinc
1/2 demet maydanoz
2 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi isot
2 cay bardagi sumak
1 cay bardagi zeytinyagi
1 cay bardagi aycicek yagi
Tereyagi

Yapilisi

2 buyuk boy sogan, asma yapraklari, lahana, kuru patlican, biber ve kabak yumusayana kadar haslanir. Dolma ici icin; 3 orta boy sogan yemeklik dogranip 1 cay bardagi zeytinyagi ve 1 cay bardagi aycicek yagi ile pembelesene kadar kavrulur. Islatilip suzulen 5 su bardagi pirinc kavrulan soganlara eklenir. Biraz kavrulup 2 yemek kasigi salca koyulur. 1 cay bardagi sumak sicak suda bekletilir. Kavrulan pirincin uzerini 2 parmak gececek kadar sumak suyundan suzulur. Dolma ici, yapismamasi icin devamlı karistirilarak pirinclar yumusayana kadar pisirilir. Pisen dolma icine 1 yemek kasigi isot katilir. Yarim demet kiyilmis maydanozla harmanlanir.

Hazirlanan ic kat kat ayrilan soganlara sarilir. Sogan dolmalari tencereye yerlestirilir. Kuru patlicanlar, kabaklar, biberler doldurulup asma yapraklari , lahanalar sarilir ve soganlari uzerine yerlestirilir. Dolmalarin uzerine tabak kapatilir. 1 cay bardagi sumak sicak suda bekletilir. Sumakli su dolmalarin uzerine suzulur. Dolmalar sumakli su ile pisirilir.