ZEYTÝNYAÐLI KARIÞIK DOLMA

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/3/20

MALZEMELER
1-6 adet dolmalýk biber
2-3 adet dolmalýk kabak
3- 30 adet kara lahana yapraðý.
4- 2 su bardaðý pirinç
5 –yarým su bardaðý pilavlýk ince bulgur
6 –Bir yemek kaþýðý domates salçasý
7- Bir yemek kaþýðý nane
8-Bir çay bardaðý fýstýk
9- 1/3 su bardaðý zeytinyaðý
10-karabiber,tuz.
11-bir domates
12- 3 baþ soðan
YAPILIÞI: Biberleri temizle ,içini boþalt. Kabaklarý ortadan ikiye böl,içini oy. Soðaný ince kýy.tencereyi ocaða al, yaðý ve soðaný koy ,sararýncaya kadar hafif kavur. Fýstýðý ilave et.bir-iki daha çevir yýkanmýþ pirinç ve bulguru ilave et, biraz daha kavur. Diðer malzemeleri de ilave et kavurma iþi bitince bir su bardaðý sýcak su ilave et.Bir-iki fokurdadýktan sonra ocaðý söndür aðzýný kapat ve soðumaya býrak.Lahana yapraklarýný haþla, eþit boylarda kes.damarlý kýsýmlarýný kes. Piþireceðin tencereye bir lahana yapraðýný ser. Ayýkladýðýn yapraklarýn damarlý kýsýmlarýný da tencerenin dibine yay.Hazýrladýðýn iç malzeme soðuyunca yapraklarý sar,biber ve kabaklarý doldur. Üzerini birer domates dilimleri ile kapat. Artan yapraklarý üzerine ser ve bir tabakla kapat. Ýki su bardaðý sýcak su ilave ederek önce harlý sonra kýsýk ateþte suyu iyice çekilinceye kadar piþir.