

Tokat Yaprak Dolması

Toplam 115 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~230 kcal

Açılış 15/10

Tokat yaprak dolması ince asma yaprağı k1ymalı ve ekşi pişirme suyuyla klasik bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 60 adet Asma yaprağı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 250 gr Dana k1yma
- 3 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Asma yaprakları kaynar suda 1 dakika yumuşatılıp süzdürün.
2. Pirinç, dana k1yma ve limon suyunu iç harc olacak şekilde karıştırın.
3. Yapraklara harçtan koyup sıklolar sarın.
4. Dolmaları tencereye dizip üstünü geçecek kadar sıcak su ekleyin.
5. Yaprak dolması sıcakta 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yağlı parçalar için eklenti yağa gerek yok, kendi yağlarıyla kızartılarak karamelize olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak közlenmiş biber, üstüne tereyağında kızartılmış fıstıkta servis edin.