



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Vorspeise

Gefüllte Weinblätter

Zeytinyali Yaprak Dolmasi

Legen Sie die Korinthen in warmes Wasser und lassen sie ca. 20 Minuten ziehen. Gleichzeitig, in einem extra Topf, müssen die Weinblätter im warmen Wasser liegen. Die Zwiebeln schälen und ganz fein schneiden, oder klein reiben. Eine halbe Tasse Olivenöl in einem Topf erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln darin anbraten. Unter ständigem Rühren den Reis, die Korinthen, die Pinienkerne, den Zimt, Salz, Pfeffer und die Petersilie in den Topf geben und bei weiterhin ständigem Rühren alles zusammen anbraten. Fügen Sie noch eine _ Tasse Wasser hinzu. Bei schwacher Hitze sollte alles zugedeckt, ca. 35 Minuten garen, bis das Wasser aufgesogen ist. Danach nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen ihn abkühlen. Legen Sie einen Kochtopf mit einigen Weinblättern aus. Füllen Sie die restlichen Weinblätter mit der Reismischung, schlagen die Weinblätter oben und unten ein und rollen Sie zusammen. Die gerollten Blätter legen Sie auf die ausgelegten Weinblätter im Kochtopf nebeneinander. Waschen Sie die Zitrone, schneiden Sie in Scheiben und legen Sie oben auf die gefüllten Weinblätter. Den Rest des Olivenöls gießen Sie vorsichtig drüber. Gießen Sie noch eine _ Tasse Wasser drüber und salzen nach Ihrem Geschmack. Achtung! Jetzt kommt der Trick! Legen Sie einen kleinen Teller umgekehrt auf die Weinblätter, damit sie sich während des Garens nicht aufrollen. Decken Sie den Topf zu und lassen die gefüllten Weinblätter bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen. Diese Vorspeise wird kalt serviert, deswegen sollten Sie die gefüllten Weinblätter gut abkühlen lassen.

Afyet Olsun!

Zutaten

1 Beutel eingelegte Weinblätter
50g Korinthen
Stunden
2 Zwiebeln
1 Tasse Olivenöl
1 Tasse Reis
100g Pinienkerne
1 Teelöffel Zimt
Salz, Pfeffer
2 Eßl. frisch gehackte Petersilie
1 unbehandelte Zitrone

Gefüllte Weinblätter

Personen: 6
Zubereitungszeit: 2,5
Garzeit: 40 Minuten

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Inkognito“ am 08.08.2001

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?
Schreiben Sie uns: webmaster@unterdemhalbmond.de