



Viininlehtikääryleet - Dolmas

Aineet: 36 käärylettä
Riisitäyte:
220 g pitkäjyväistä riisiä
3 rkl voita tai oliiviöljyä
2 sipulia hienonnettuna
3 valkosipulinkynttä hienonnettuna
1/2 tl kanelijauhetta
1/2 tl maustepippuria jauhattuna
125 g tomaatteja kaltattuna, siemenettömänä ja kuutioituna
75 g pinjansiemeniä paahdettuna
90 g kuivattuja korintteja kuumaan veteen kastettuna ja valutettuna
2 rkl persiljaa hienonnettuna
2 rkl tuoretta minttua tai tilliä hienonnettuna
suolaa tai pippuria
Kääryleet:
36 säilöttyä viininlehteä huuhteltuna, hyvin valutettuna ja lehden kanta poistettuna
2 1/2 dl oliiviöljyä
2-3 rkl vastapuristettua sitruunamehua

Valmistus: Valmista riisitäyte: pane riisi kulhoon ja lisää sen verran vettä, että riisi peittyy. Liota riisiä 30 min. ja valuta se. kuumenna öljy tai voi pannussa keskilämmöllä. Lisää öljyyn sipuli ja kuullota se pehmeäksi ja läpikuultavaksi. Lisää joukkoon valkosipuli, kaneli ja maustepippuri ja freesaa aineksia vielä 3 min.. Siirrä ne kulhoon. Lisää sipulin joukkoon valutettu riisi, tomaatti, pinjansiemenet, korintit, persilja, minttu tai tilli, suolaa maun mukaan ja melko runsaasti pippuria. Sekoita ainekset hyvin. Kääryleiden valmistaminen: pane viininlehdet työpöydälle ja painele niiden reunat tasaisiksi. Laita teelusikallinen tai hieman enemmän täytettä lehden kantaan lähinnä olevaan päähän. Taita lehden kantaosa täytteen päälle, sitten reunat ja rullaa lopuksi pieneksi pitkulaiseksi kääryleeksi. älä rullaa käärylettä kovin tiukaksi, sillä riisi turpoaa kypsennettäessä. Lado kääryleet isoon laakeaan kasariin vierä viereen taitepuoli alaspäin. Kaada kääryleiden pinnalle oliiviöljy ja sitruunamehu. Lisää vettä sen verran (noin 2 1/2 cm), että ne peittyvät. Pane kääryleiden päälle painoksi 1 tai useampi lautanen. Kiehauta, sulje kansi, alenna lämpö mahdollisimman alhaiseksi ja hauduta kääryleet kypsiksi, 45-50 min. Uunissa kypsentaminen: kuumenna uuni 150°. Valmista kääryleet aivan samoin kuin keitetessä vaiheeseen, jossa laitat lautasen päälle painoksi. Pane kääryleet uuniin ja hauduta niitä 45-60 min. kunnes täyte on kypsää. Heti kun kääryleet ovat kypsyneet, nosta kansi, niin ne jäähtyvät nopeasti. Siirrä dolmat mahdollisimman pian tarjoiluvadille. Peitä vati ja säilytä kääryleitä jääkaapissa 3 päivää ennen tarjoilua. Tarjoa huoneenlämpöisenä. Riisitäyteinen dolma kuuluu meze-pöytään. Jos haluat valmistaa tämän pääruokana, jätä pois tomaatti, minttu tai tilli ja lisää täytteeseen 350 g lampaan jauhelihaa. Lihätäytteiset dolmat tarjotaan yleensä jogurttikastikkeen kera.