Gefüllte Weinblätter in Olivenöl
Zeytinyağli Yaprak Dolması

Zeytinyağlı Yaprak Dolması, auch bekannt als Yaprak Sarma, ist ein traditionelles türkisches Gericht, bei dem Weinblätter mit einer Mischung aus Reis, Kräutern und Gewürzen gefüllt und in Olivenöl gekocht werden. Es ist ein beliebtes Meze (Vorspeise) und wird oft kalt serviert.
Zeytinyağlı Yaprak Dolması ist nicht nur lecker, sondern auch gesund und reich an Nährstoffen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Weinblätter
60 g Reis
4 Zwiebel(n)
200 ml Olivenöl
1 TL Zucker
2 Zitrone(n)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Zweig(e) Pfefferminze

Vorbereitung

Frische oder eingelegte Weinblätter in siedendem Salzwasser mit Zitronensaft 4 bis 5 Minuten kochen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Pfefferminze waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Zwiebeln in Olivenöl dünsten, Reis in heißen Salzwasser aufquellen lassen, waschen und zu den Zwiebeln geben, weiterhin 8 bis 10 Minuten unter ständigem Rühren rösten. Zucker, Salz, Pfeffer, Pfefferminze und Zitronensaft hinzufügen und so viel Wasser zugeben, bis der Reis bedeckt ist, kochen. Auf Wunsch können in Öl geröstete Pinienkerne, 1 Löffel Korinthen, frischer oder getrocknete Pfefferminze beigegeben werden. Wenn der Reis das Wasser eingezogen hat, abstellen, erkalten lassen. Auf die behaarte Seite der Weinblätter etwas von der Füllung geben, die Seiten über die Füllung biegen und länglich wie eine Zigarette drehen. Die gefüllten Weinblätter nebeneinander in den Kochtopf reihen. Mit einem Teller zudecken, Zitronensaft und Wasser hinzufügen und auf mittlerer Flamme kochen. Mit derselben Füllung können auch Paprika und Auberginen gefüllt werden. Auf gefüllte Paprika wird eine Scheibe Tomate gelegt.

© 2026 coquina.de