Hoofdgerechten / Azerbeidzjan

# Azerbeidzjaanse dolma



Wijnbladeren met lamsvlees, rijst en munt, gekookt onder een gewicht, met knoflookmatsoni.

**Tijd** 130 min **Personen** 6

## Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Wijnbladeren
- ☐ 600 g Lamsvlees – gehakt
- ☐ 150 g Rijst
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 50 g Verse munt
- ☐ 50 g Koriander
- ☐ 30 g Dille
- ☐ 60 g Ghee
- ☐ 400 ml Matsoni of yoghurt
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 0,5 theelepel kaneel
- ☐ Zout en peper — naar wens

## Zo maak je het.

01 Verbrand verse bladeren gedurende een minuut; laat de geconserveerde exemplaren een half uur weken in koud water.

02 Spoel de rijst af en meng deze met het gehakt, de fijngesneden ui, zout, peper en kaneel.

03 Snijd alle kruiden fijn en verwerk ze door de vulling; hun volume moet duidelijk zijn.

04 Doe een theelepel vulling op elk blad, vouw de zijkanten naar binnen en rol het in een strakke cilinder van een vingerdik.

05 Bekleed de bodem van de pot met gescheurde bladeren en pak de dolma in strakke lagen, met de naad naar beneden.

06 Bestrijk de bovenkant met ghee, voeg het waterniveau toe met de bovenste laag en dek af met een verzwaarde plaat.

07 Kook een uur op laag vuur en serveer met matsoni opgeklopt met geperste knoflook en zout.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Violetamyftari / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / dolma-azerbaijani