

# Viininlehtikääryleet

Ντολμάδες

<b>450 g</b>	<b>Säilöttyjä viininlehtiä tai 100 kpl tuoreita</b>
<b>6</b>	<b>Sipulia</b>
<b>3dl</b>	<b>Oliiviöljyä</b>
<b>4 dl</b>	<b>Pitkäjyväistä riisiä</b>
<b>( 4 rkl</b>	<b>Pinjansiemeniä)</b>
<b>1½ dl</b>	<b>Hienonnettua tilliä</b>
<b>5 rkl</b>	<b>Hienonnettua persiljaa</b>
<b>5 tl</b>	<b>Kuivattua minttua tai 5 rkl tuoretta minttusilppua</b>
<b>2</b>	<b>Sitruunaa (purista mehu) Suolaa ja pippuria</b>
<b>1 l</b>	<b>Kuumaa vettä</b>
<b>3</b>	<b>Sitruunaa (lohkoina tarjolle)</b>



Tästä annoksesta saat noin 60-70 käärylettä, koska osa menee rikki tai hajoaa valmistettaessa.

Kaada viininlehdet suureen siivilään ja upota siivilä kuumaan veteen n. 4-5 minuutiksi, sekoita välillä muutaman kerran varovasti. Valuta, huuhtelee lämpimällä vedellä ja valuta uudelleen.

Silppua sipuli. Kuumenna isossa pannussa tai kattilassa 1½ dl oliiviöljyä ja kuullota siinä sipuli. Lisää joukkoon pinjansiemenet ja riisi sekä suolaa ja pippuria. Hauduta 10 min välillä sekoittaen. Hienonna tällä välillä yrtit ja lisää ne riisin joukkoon. Lisää myös puolet sitruunamehusta sekä n. 8dl kuumaa vettä. Anna kiehua varovasti, kunnes vesi on haihtunut ja imeytynyt riisiin. Tarkista maku ja lisää suolaa tarvittaessa.

Ota viininlehti työlaudalle tai kämmenelle lehtisuonipuoli ylöspäin. Laita täytettä reilu teelusikallinen ja käännä sivut täytteen päälle ja kääri rullalle. Älä tee liian tiukkoja kääryleitä, sillä riisi turpoaa kypsyessään.

Voitele suuri kattila oliiviöljyllä ja laita kattilan pohjalle rikkoutuneet tai huonot viininlehdet, myös tillin varsia ja oksia voi laittaa pohjalle.

Asettele kääryleet kattilaan sekä loput öljystä ja sitruunamehusta. Peitä dolmadekset ylösalaisin käännetyllä lautasella, jotteivät ne liiku kypsentyänsä aikana. Lisää varovasti kuumaa vettä, niin että kääröt peittyvät.

Anna hautua miedolla lämmöllä noin tunnin verran, kunnes neste on imeytynyt. Älä keitä niitä, etteivät lehdet pala pohjaan. Vedä kattila pois liedeltä ja anna dolmadesten jäähtyä kattilassa.

Tarjoa sitruunaviipaleitten ja jogurtin tai muna-sitruunakastikkeen kera.

Täytteen sekaan voi myös laittaa paistettua jauhelihaa, jos tekee dolmadeksista pääruuan. Silloin riisin määrää täytyy hiukan vähentää.