



Täytetyt simpukat - Midye dolmasi

Aineet: 30-40 sinisimpukkaa puhtaaksi harjattuna ja parta poistettuna
7 1/2 dl - 1 l vettä
1 tl suolaa
TÄYTE:
1 3/4 dl oliiviöljyä
4 sipulia hienonnettuna
40 g pinjansiemeniä paahdettuna
220 g pitkäjyväistä valkoista riisiä
2-3 tomaattia kaltattuna, siemenettömänä ja kuutioituna
45 g kuivattuja korintteja kuumaan veteen kastettuna ja valutettuna
1 rkl sokeria
1/2 tl kanelijauhetta
1/4 tl maustepippuria jauhattuna
2 1/2 dl simpukoiden keitinlientä
suolaa ja pippuria

Valmistus: Heitä pois kaikki auenneet simpukat, jotka eivät sulkeudu kuoreen napautettaessa, sillä ne ovat kuolleita. Pane simpukat, 5 dl vettä ja suola isoon kattilaan. Sulje kansi ja höyrytä simpukoita korkealla lämmöllä vain sen verran, että ne aukeavat. Nosta simpukat keitinliemestä ja säästä liemi. Irrota simpukoista mahdolliset parrankappaleet, heitä pois aukeamattomat simpukat. Siivilöi liemi sidehardolla vuoratun siivilän läpi. Jätä simpukat ja liemi odottamaan. Valmista täyte: kuumenna öljy isossa paistokasarissa keskilämmöllä. Lisää öljyyn sipuli ja kuullota se pehmeäksi, 10-15 min. Lisää kasariin pinjansiemenet ja riisi ja kypsennä aineksia 10 min. silloin tällöin sekoittaen. Lisää joukkoon korintit, sokeri, kaneli, maustepippuri, säästämäsi keitinliemi ja suolaa ja pippuria maun mukaan. Sulje kansi, hauduta aineksia hiljalleen alhaisella lämmöllä 10 minuuttia ja nosta kasari liedeltä. Sekoita hyvin ja tarkista maku. Laita teelusikallinen täytettä simpukoiden sisään, aukaise kuoria vain sen verran että pystyt lisäämään täytteen kuorten väliin. älä laita liian paljon täytettä, sillä se turpoaa vielä kypsennettäessä. Lado simpukat takasin kattilaan, mieluummin kahteen, sillä ne pysyvät parhaiten yhdessä kerroksessa. Jos käytät yhtä kattilaa, kaada joukkoon 2 1/2 dl vettä, jos käytät kahta kattilaa, kaada 2 1/2 dl vettä kumpaankin kattilaan. Pane lautanen simpukoiden päälle painoksi, sulje kansi ja kypsennä niitä miedolla lämmöllä, kunnes riisi on pehmeää ja maut ovat ehtineet sekoittua, 20-30 min. Nosta kattila liedeltä ja siirrä simpukat tarjoiluvadille. Tarjoa huoneenlämpöisinä. Tätä samaa täytettä voi käyttää koverrettujen tomaattien, munakoisojen ja paprikoiden täyttämiseen ja liemenä voit käyttää vaikkapa vettä.