

## Ντολμαδάκια γιαλαντζί



### Υλικά:

- 250 γρ. αμπελόφυλλα, τρυφερά (ή ένα βάζο)
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο
- 250 ml ελαιόλαδο
- 400 γρ. ρύζι καρολίνα
- 400 γρ. νερό
- 1/2 ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- 1 ματσάκι δυόσμο, ψιλοκομμένο (ή μια κουταλιά της σούπας ξερό)
- ξύσμα από 2 λεμόνια
- 1 κύβο λαχανικών
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1/4 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι
- χυμό από 2 λεμόνια
- 4-5 φέτες λεμόνι (για τον πάτο της κατσαρόλας)

### Πώς να τα φτιάξεις:

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε λίγο λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει.

Μετά, ρίχνουμε μέσα το ρύζι και σοτάρουμε πάλι για λίγο.

Προσθέτουμε τον άνηθο, το δυόσμο, το ξύσμα + χυμό λεμονιού, κύβο, αλάτι & πιπέρι. Προσθέτουμε νερό, ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει σε σιγανή φωτιά για 10 λεπτά περίπου. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε νερό ακόμα, όμως στο τέλος το ρύζι δεν πρέπει να έχει νερό.

Στρώνουμε τον πάτο μίας κατσαρόλας με αμπελόφυλλα και πάνω τους τοποθετούμε τις φέτες λεμονιού.

Παίρνουμε ένα-ένα τα αμπελόφυλλα (με τη γυαλιστερή πλευρά προς τα κάτω), και βάζουμε στο κέντρο του 1,5 κουταλάκι της σούπας γέμιση. Διπλώνουμε τα πλαϊνά προς τα μέσα και τα τυλίγουμε κολλάροντάς τα σαν ντολμά.

Τοποθετούμε τους ντολμάδες προσεκτικά (!) μέσα στην κατσαρόλα, στη σειρά.

Προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και ζεστό νερό (ώστε να σκεπαστούν) και τοποθετούμε πάνω τους ένα πιάτο ανάποδα (για να μη μας διαλυθούν στο βράσιμο).

Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 40 λεπτά περίπου.

Μόλις κρυσώσουν σερβίρουμε τα ντολμαδάκια με γιαούρτι.

