



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI BİBER DOLMASI

Gerekli malzeme:

- 1 kg dolmalık sarı biber
- 1 ay bardağı sızma zeytinyağı
- 1 ay kaşığı tozşeker
- 1 su bardağı domates püresi

Dolma içi:

- 1 su bardağı pirinç
- Yarım demet taze nane
- Yarım demet dereotu
- 1 orba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 tatlı kaşığı kuşüzümü
- 1 ay kaşığı yenibahar
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı tarçın
- 2 soğan
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 ay bardağı sıcak su Tuz

İç malzeme için, kuşüzümlerini ılık suda bekletin. Nane ve dereotunu temizleyip kıyın. Baharatları bir kaptan harmanlayın. Pirinçleri ayıklayıp bir kaba alın. Üzerini örtecek kadar ılık su ekleyip 15-20 dakika beklettikten sonra bol suyla yıkayıp süzün. Soğanların kabuklarını soyup doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını kızdırıp sırasıyla soğan, dolmalık fıstık ve tuzu ilave edip kavurun. Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Baharatları, kuşüzümü, sıcak su, tuz ve şekeri ilave edip 3-4 dakika daha kavurun. Kıyılmış yeşillikleri ilave edip harmanlayın. Soğumaya bırakın.

Biberleri temizleyip içini doldurun. Fırın tepsisine dizin. Sos için, domates püresi, tuz, zeytinyağı ve şekeri bir kaptan iyice çırpıp dolmaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.