BİBER DOLMASI

1 su bardağı pirinç
1 kilo dolmalık biber
2 adet domates
1 su bardağı doğranmış soğan
Yarım demet nane
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Karabiber, yenibahar, tuz

Bir kabın içinde soğanı, yıkanmış pirinci, üzümü, rendelenmiş domatesi, baharatları ve kıyılmış yeşilliklerin hepsini karıştın. Zeytinyağını da üzerine ekleyip bu karışımı biberlerin içine doldurun. Tencereye dizin ve 1 su bardağı su koyup kapağı kapalı olarak 30 dakika pişirin, ister ılık ister soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:107473 • adı:Biber Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:39