



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLMASI

T.C. Berlin Büyükelçiliği

1 kg dolmalık biber
300 gram pirinç
1/2 su bardağı zeytinyağı
6 adet soğan
50 gram çam fıstığı, 50 gram kuş üzümü
1 yemek kaşığı domates salçası (10 g)
1 çay kaşığı karabiber, baharat, kırmızıbiber (3 g)
1 yemek kaşığı şeker, tuz (15 g)
1 limon, 2 bardak su
1 demet maydonoz, dereotu, nane

Pirinç ılık suda bekletilir.

Çamfıstığı yağda iki dakika kavrulur ve ufak doğranmış soğanlar ilave edilir.

Pirincin suyu süzöldükten sonra tencereye dökölür ve kavrulur.

Üzerini kapatacak kadar su ilave edip kapağı kapatılır.

10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Ateşten aldıktan sonra salça, baharat, tuz, kuş üzümü, karabiber, kırmızı biber, kıyılmış maydonoz, dereotu, nane eklenip dinlenmeye bırakılır.

Biberlerin içi hazırlanan harçla doldurulur ve bir tencereye yerleştirilir, üzerine iki bardak su ve bir limonun suyu eklenip 45 dakika kısık ateşte pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.04.2024