



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER DOLMASI

1 kg dolmalık biber
8 soğan
2 su bardağı pirinç
1 kaşık salça
1 bardak zeytinyağı
1 limon
1 çorba kaşığı çamfıstığı
1 çorba kaşığı kuru üzüm
Yenibahar
Kırmızıbiber
Karabiber
Tuz

- 1- Soğan incecik kıyılır. Tencereye doğranmış soğan konulup kısık ateşte soğanlar pembeleşinceye kadar pişirilir.
- 2- Daha sonra zeytinyağı, yıkanmış pirinç ilave edilip 1-2 dakika kavrulur.
- 3- Maydanoz, dereotu yıkanıp, incecik kıyılır. Pirince doğranmış maydanoz, dereotu, şeker, tuz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon, yendiar ve nane katılır. Doğranmış domates ve salça katılıp, bir miktar daha kavrulur.
- 4- Biberlerin çekirdekli kısımları çıkarılır. Hazırlanan iç biberler doldurulur.
- 5- Dolmalar tencereye dizilir. 2 bardak su konulup, kısık ateşte pişmeye bırakılır.
- 6- Dolmalar pişince üzerine limon suyu dökülür.

[ML® Peynirli Biber için tıklayın](#)

[ML® Peynirli Biber \(görsel\)](#)