



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER DOLMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı şalça
- 1 Adet soğan
- 3 Adet Domates
- 1 Çay Bardağı zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 200 gr pirinç
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 500 gr dolmalık biber
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çay Kaşığı karabiber

Biberlerin çekirdeklerini çıkaralım.domatesi,soganı maydanozu ince doğrayalım.Diger malzemelerin hepsini karıştırıp biberlerin içlerini dolduralım.Biberleri tencereye koyup üzerine domatesle kapatalım.Daha sonra biberlerin aralarına küçük küçük margarin koyup pişirelim.