



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER DOLMASI

- 1 kg. Dolmalık biber
- 2 su bardağı pirinç
- 4 adet soğan
- 2 adet orta boy domates (rendelenecek)
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 tutam dereotu, maydanoz
- 2 çorba kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber-tuz
- Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Pirinçler yıkanıp süzülür. Kuş üzümleri bir kaseye konulup üzerine sıcak su dökülür. Tencereye 5 kaşık kadar zeytinyağı konulup, dolmalık fıstıklar kavrulur. Üzerine doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar pembeleşince pirinçler ve kuş üzümleri tencereye dökülür. Karıştırarak 6-7 dakika kavrulur. Tuz ve baharatları ayarlanır. Domates rendesi eklenip, biraz karıştırdıktan sonra; bu miktar (2 su bardağı) pirinç ölçüsüyle yapılan pilava konulacak suyun yarısı kadar su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılıp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Soğuyunca ince doğranmış maydanoz, dereotu ve tarçın eklenip karıştırılır. Biberler yıkanarak sap ve çekirdek kısımları çıkartılır. Hazırlanan iç malzeme doldurulup, domates dilimleriyle biberler kapatılır, tencereye yerleştirilir. Biraz tuz eklenir. Biberlerin üzerine zeytinyağı gezdirilip, su ilave edilir. Dolmalar pişince isterseniz fırında üstünü kızartabilirsiniz. Soğuduktan sonra limon, domates dilimleri ve maydanozla süslenip servis yapılır.