BİBER DOLMASI (TUNUS)

Filfil Mahshi

6 adet dolmalık biber
4 adet kuru soğan
2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı dolmalık fıstık
1 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım demet kıyılmış nane
Yarım demet kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
2 çorba kaşığı tozşeker
1 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz

Dolmalık biberleri yıkayıp, sap kısımlarını daha sonra kullanılmak üzere kenara ayırın. Soğanı küp doğrayıp zeytinyağında kavurun. Dolmalık fıstık ekleyip, 3-4 dakika kavurun. Pirinç ilave edip, şeffaflaşana dek kavurun. Karabiber, nane, maydanoz, kimyon, tuz ve tozşeker ekleyin. 1 su bardağı su ilave edip, suyu çekene kadar pişirin. Harcı biberlerin içlerine, üzerlerinde 2 cm boşluk kalacak şekilde doldurun. Tencereye yerleştirip, limon suyu ve limon kabuğu ekleyin. Sıvıyağ ve zeytinyağı ilave edip, biberler yumuşayana karar pişirin. Üzerine harissa sos gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69581 • adı:BİBER DOLMASI (Tunus) • gönderen:sırça kümes • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:31