



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUHARDA KIRMIZI BİBER DOLMASI

1 kilo kırmızı dolmalık biber
300 gram kıyma
2 çay bardağı pirinç
1 baş sarımsak
1 adet soğan
1 demet maydanoz
3 çorba kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı kuru nane
100 gram margarin
Tuz, karabiber, pul biber

Dolmalık kırmızıbiberleri temizleyin. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Sarımsak ve soğanı soyup kıyın. Pirinç, kıyma, margarin, maydanoz, tuz, pul biber, soğan, sarımsak ve nar ekşisini birlikte iyice karıştırın. Karışımı biberlerin içine fazla sıkıştırmadan doldurun. Tencerenin içine metal süzgeç yerleştirin ve biberleri süzgecin üzerine dizin. Üzerine 1-2 su bardağı su ilave edip pirinçler yumuşayıncaya kadar buharda pişirin. Pişen dolmaları alıp, kalan suyun üzerine, kuru naneyi dökün ve bu şekilde 5 dakika demlendirin. Servis yaparken üzerine sıcak sosu da döküp ikram yapın.

