ÇİĞDEN KURU BİBER DOLMASI

20 adet kuru dolma biberi
1,5 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1,5 çay bardağı zeytinyağı
10-15 dal maydanoz
10-15 dal dereotu
10-15 yaprak taze nane
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su

Biberler yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Soğan, maydanoz, dereotu, nane ince kıyılır. Bir kaba aktarılır, yıkanmış pirinç, karabiber, tuz, salça, zeytinyağı ve 1 su bardağı su eklenir, karıştırılır. Hazırlanan malzeme biberlere doldurulur, tencereye dizilir. Üzerine kalan 1 su bardağı su konur. Kapak kapatılır. Orta ateşte yarım saat kadar pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:61772 • adı:Çiğden Kuru Biber Dolması • gönderen:Eşref Saati • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:26