



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ BİBER DOLMASI

Malzemeler:

20 adet orta boy dolmalık biber
4 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı pirinç
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su

Yapımı:

Soğan yemeklik doğranır, 1 çay bardağı zeytinyağında kavrulur. Üzerine yıkanmış pirinç eklenir, 5 dakika kavrulur. Daha sonra ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve 2 su bardağı sıcak su katılır, 5 dakika daha pişirilir. Tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirilir. Bu arada biberler oyulur, yıkanır. Hazırlanan iç bastırmadan ve yarısını biraz geçecek kadar biberlere doldurulur. Dolmalar yayvan bir tencereye dizilir. Nar ekşisi, kalan yarım çay bardağı zeytinyağı ve 1 su bardağı su karıştırılır, dolmaların üzerine gezdirilir. Orta ateşli ocakta biberler yumuşayana kadar pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

[ML® Ekşili Kuru Biber Dolması için tıklayın](#)