



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ GİRİT DOLMASI

1 kg dolmalık yeşil biber
8 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı margarin
2 çay bardağı sıvı yağ
3 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
8 dal maydanoz
Yarım demet taze nane
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı karabiber, pul biber, yenibahar
1 kahve fincanı nar ekşisi
1 adet limon
6 diş sarımsak

Dolmalık biberleri yıkayıp içlerini temizleyin bir tencereye margarini ve 1 çay bardağı sıvı yağı alın üzerine ince doğranmış soğanları ilave edip kavurun üzerine salçayı ve yıkanmış pirinç leri ilave edip karıştırın, üzerine 2 su bardağı sıcak su, tuz ve toz şekeri katıp orta ısıda suyunu çekene kadar pişirin ocağın altını kapatın, pirinçlerin üzerine ince kıyılmış maydanoz, dereotu, taze nane, pul biber, yenibahar, karabiber, nar ekşisi, 1 limon suyu ve ince doğranmış sarımsakları ilave edip karıştırın ve tencerenin ağzını kapatıp 10 dakika dinlendirin, dinlenen içi biberlerin içini kaşıkla doldurun tencereye dizin, üzerine 1 çay bardağı sıvı yağ ve 6 su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte biberler pişene kadar pişirin soğuyunca servis edin.