ETLİ BİBER DOLMASI

Vedat Başaran

8 adet biber
250 gr. kuzu dana karışık orta yağlı kıyma
50 gr. pirinç
50 gr. tereyağı
1 demet taze nane
1 demet maydanoz
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
4 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı toz karabiber

Pirinci, akan suyun altında yıkayıp süzün ve ıslayın. Kıymayı genişçe bir kaba koyun. Soğanı ince kıyım doğrayın. Bir tatlı kaşığı tuz katın. Ezerek karıştırıp kıymaya ilave edin. Domatesin kabuğunu soyup ikiye bölün. Çekirdek yataklarını temizleyin. Küp şeklinde doğrayıp kıymaya katın. Maydanoz yapraklarını ve naneyi de ince ince kıyıp ilave edin. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz karabiber, 1 tatlı kaşığı kuru nane ve ıladığınız pirincin suyunu süzüp kattıktan sonra iyice karıştırıp; 1 kahve fincanı su ilave edin.
Domatesin dış kısımlarını kesip ortadan ikiye ayırın. Biberlerin saplarını kesip çıkarın. Çekirdek yataklarını temizleyip, yıkayın. Hazırladığınız harç ile içlerini gevşekçe doldurun. Ağızlarını domates parçalarıyla kapatıp, tencereye yerleştirin.
1 yemek kaşığı salçaya 2 bardak su ilave edip bir karıştırıcı yardımı ile karıştırın. 2 tatlı kaşığı tuz katıp, dolmaların bulunduğu tencereye boşaltın. 50 gr. tereyağı katıp, dolmaların üstünü ıslatılmış yağlı kağıt ile örtün. Porselen bir tabak yerleştirip, tencerenin kapağını kapatın ve 30- 35 dakika orta ateşte pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:116355 • adı:Etli Biber Dolması • gönderen:lezzet yolu • indirme tarihi:07.05.2024 - 17:35