# ETLİ BİBER DOLMASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Avuç pirinç
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çay Kaşığı karabiber
250 gr kıyma
1 Demet maydanoz
500 gr dolmalık biber
1 Adet soğan

Kıymayı, ince kıyılmış soğan ve ayıklanıp yıkanmış pirinçle karıştırın. Fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri ve ince kıyılmış maydanozu ilave edin.
Tuz, karabiber ve kıyma az yağlı ise sana klasik yağ yoğurun.
Dolma içinin sert olmaması için birazcık su ilave edin. Bu malzemeyle yaz-kış dolma ve sarma içi doldurabilirsiniz.
Biberleri yıkayın. Sap kısmının yarım santim altından kesip içini temizleyin.Hazırladığınız dolma içini sıkıştırmadan doldurun. Ağızlarına, biberin üzerinden çıkardığınız kapakları veya birer dilim domatesi koyun.
Çelik tencerenize ağızları yukarı gelecek şekilde yerleştirin. Çok kısık ateşte 40-45 dakika pişirin. Biberler yumuşayınca ocaktan indirin, 5-10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:77965 • adı:Etli Biber Dolması • gönderen:Atlantis • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:41