ETLİ BİBER DOLMASI

8 orta boy dolmalık biber
4 küçük domates
2 çorba kaşığı tereyağı
2 küçük soğan
1/2 tatlı kaşığı un
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 bardak et suyu
Harcı için:
400 gr. az yağlı koyun kıyması
1 çorba kaşığı tereyağı
8 küçük soğan
1/2 bardak pirinç
1 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 bağ dereotu
1/2 bağ maydanoz
4 çorba kaşığı kıyılmış taze nane

Önce fırınınızı orta hararette ısıtın. Ön hazırlık olarak dolmalık biberlerin saplarını içeri doğru bastırarak çıkarıp atın. Çekirdeklerini, biberleri ters çevirerek çıkarın. Domateslerin kabuklarını soyun. 2 domatesi, ortalarından iki defa keserek eşit 8 parçaya ayırın. Kalan 2 domatesi de, çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Soğanı piyaz doğrayın. Pirinci ılık tuzlu suda ıslatıp yarım saat dinlendirin. Harcın soğanını yemeklik doğrayın. Dereotu ve maydanozu iyice kıyın. Harcı hazırlamak için pirinci bir tel süzgeçten süzün. Orta boy bir tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Yağ eriyince soğanı ilave edip karıştırmaya devam ederek 1 dakika kavurun. Suyunu koyup 5 dakika pişirin. Pirinç suyunu çekince, tencereyi ocaktan alın. Kıyma, tuz, biber, dereotu, maydanozu ve naneyi ilave edip birkaç kez karıştırın. Bir kenarda ılınmaya bırakın. Ilınmış harcı biberlerin içine doldurun. Dolmaların üzerim domates dilimleri ile kapatın. Biber dolmalarını Borcam'a yerleştirin. Küçük bir tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez soğanı ve unu ilave edip bir-iki dakika kavurun. Tuzunu ve et suyunu katıp bir taşım kaynatın. Bu sosu, Borcam'daki dolmaların üzerine dökün. İri zar biçimi doğranmış domatesleri de dolmaların üzerine serpiştirip kabı üstü kapalı olarak fırına sürün. Dolmaları 1/2 saat pişirin kabı fırından alın. Etli biber dolmanız servise hazırdır.

ML® Kaplama Biber Kızartması için tıklayın
ML® Kaplama Biber Kızartması (görsel)

© lezzetler.com tarif no:9614 • adı:ETLİ BİBER DOLMASI • gönderen:Şule • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:12