



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KIRMIZI BİBER DOLMASI

8 adet dolmalık biber
200 gr. pirinç
1 adet soğan
5 yemek kaşığı yağ
25 gr. kuru üzüm
25 gr. fındık
Tuz
Karabiber

Soğanları yemeklik doğrayıp .Yağda önce soğanları 2-3 dk. pişirip pirinci ekleyin.Tuzu ve karabiberi ekleyip hep birlikte 5 dk. pişirip altını kapatın. Dolmalık biberlerin içini boşaltın.Pirinç ile üzüm ve fındığı da karıştırın.Biberlerin içini doldurun üst kısmından bir parmak boşluk bırakın ki pirinçler şişince taşmasın. Tencereye biraz yağ ile yarısını geçmiyecek kadar sıcak su doldurup önce yüksek ateşte dumanı çıkıncada kısıp pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin.

