FIRINDA ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

8 adet dolmalık biber
100 gr. dolmalık fıstık
4 adet orta boy soğan
100 gr. kuş üzümü
500 gr. pirinç
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
karabiber,
tarçın
yenibahar
dövülmüş bir baş sarımsak

Zeytinyağını tencereye koyduktan sonra, üzerine dolmalık fıstığı ekleyerek kavurun. Daha sonra ince doğranmış soğanları fıstıkla beraber kavurmaya devam edin. Üzerine pirinçleri ve baharatları ilave edip 4 bardak su ile 15 dakika pişirin. Yalnız kısık ateşte pişmesine dikkat edin. Hazırlanan malzemeyi içleri alınmış dolmalık biberlere doldurun ve tepsiye yerleştirin. Tepsiye yerleştirilen dolmaları 10-15 dakika arasında fırında pişirin.

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

© lezzetler.com tarif no:20233 • adı:FIRINDA ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI • gönderen:baykal • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:13