ETLİ BİBER DOLMASI

500 gr. Kıyma
1 Demet tereotu
10-12 Dolmalık biber
2 Çorba kasığı sadeyağ
1 Soğan
Yeteri kadar su.
Yarım bardak pirinç
tuz, biber.
2 Domates

Kıymayı, çenterek doğranmış soğanları, ayıklayı yıkanmış pirinci, dereotunu, tuz ve biberi, kabukları soyulUp küçük doğranmış domatesleri bir kaba koyunuz. Yarım fincan su ekleviniz. Hepsini yoğurarak karıştırınız. Biberlerin sap kısımlarını kapak gibi kesip çıkarınız. İçlerini temizleyiniz, yıkayınız. Sulu kıymayı biberlerin içine, cok sıkıştırmadan doldurunuz. Hensinin üstüne yağdan birer parça koyunuz ve çıkardığınız sapları, dolmaların üstüne tekrar kapak gibi kapatınız.
Dolmaları tek sıra halinde diziniz. Suya biberlerin yarısını örtecek kadar koyunuz.

© lezzetler.com tarif no:16453 • adı:ETLİ BİBER DOLMASI • gönderen:toto • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:28