ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

3 Bardak pirinç
8 Büyük soğan
3 Bardak zeytinyağı
2 Domates
1 Demet dereotu
16 Dolmalık biber
5 Bardak su
1 Kaşık şeker
çamfıstığı,
kuşüzümü
tuz, biber,
yenibahar.

Pirinç iyice ayıklandıktan sonra bir tencere içinde kızdırılmış iki bardak zeytinyağın içine konur. Çam fıstığı ve tuzu ilâve edilir. Fıstıklar pem-beleşene kadar pirinç bir kepçeyle karıştırılır. Soğanlar rendelenir. Sıkıp suyu akıtılır, kalan soğan, pirince eklenir. Beş dakika daha kavrulur.
Domates ayıklanır, çekirdekleri atılır, küçük parçalara ayrılıp tencereye ilâve edilir. Bir süre karıştırarak yağını ve suyunu çekmesi beklenir. Ondan sonra tuzu, biberi, yenibahar ve şekeri katılır. Tencerenin kapağı kapanıp kabarmaya bırakılır.
Yarım saat sonra iri dolmalık biberlerin içi oyulur, hazırlanan içler doldurulur. Ağzına ince bir dilim domatesle kapak yapılır. Tencereye yerleştirilen biberlerin üstüne bir tabak kapatılır. Kenarından beş bardak su konur, orta ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:16464 • adı:ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI • gönderen:mukaddes • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:37