



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Malzemesi

- 1 kg. orta boy dolmalık biber
- 1,5 bardak zeytinyağı
- 2 su bardağı pirinç
- 6-7 baş soğan
- 2 çorba kaşığı fıstık
- 1,5 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 4 adet domates
- 1 kahve kaşığı yenibahar
- 1/2 demet nane
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet dereotu
- 1 fiske tarçın (istenirse)
- 1-2 kahve kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1/2 limon suyu
- Tuz

Biberleri iyice yıkayıp sap kısımlarından kerarlarına bastırarak saplarını çıkartın ve içlerini boşaltıp yıkadıktan sonra süzün.

İç hazırlaması: Soğanları yemeklik doğrayın. Dibi kalın genişçe bir tencereye zeytinyağı, soğan ve fıstıkları koyup, orta ısıda ve soğan bıraktığı suyu çekinceye kadar arada bir karıştırarak pişirin.

Pirinç önceden ıslatmadan bol suda birkaç defa iyice yıkayıp tencereye ilave edin. Hafif ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurun. Tuzunu ve şekerini koyup fıstıklar pembeleşinceye, pirinçler de madeni bir kaşıkla vurduğunuzda madeni bir ses çıkıncaya kadar kavurmaya devam edin.

2 bardak kaynar suyla, ayıklayıp yıkadığınız dolmalık üzümü ve rendelenmiş domatesi ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra ateşi hafifletip dirice bir pilav elde edin. 10-15 dakika dinlendirin. İlininca, nane, dereotu, maydanoz, yenibahar, bir fiske tarçın ve limon kabuğu rendesiyle, limon suyunu koyarak karıştırın.

Daha önceden hazırlanmış biberlere dolma içini çok sıkıştırmadan doldurup, sertçe domates dilimleriyle biberlere kapak yapın.

Dolmaları tencereye düzenli bir şekilde yerleştirerek, bir tatlı kaşığı tuz serpip, üzerlerine iki üç kaşık zeytinyağı gezdirin ve bir bardak kaynar su ilave edin. Önce orta ısıda, sonra hafif ateşte pişirin. Kabında ağız açık olarak soğutup dağıtım tabağına alın ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

Not: Pişirme süresi yarım saat kadardır. Ancak biberleri elle yoklamak gerekir. Biberleri fazla pişirip yumuşatmayın.

Aynı içi taze, haşlanmış, ya da salamura yaprak ve lahana dolması hazırlığında da kullanabilirsiniz. Lahana ve yaprak dolmalarını pişirirken sarı kabuğu rendelenmiş ve yuvarlak ince dilimlere kesilmiş limonu dolmaların arasına yerleştirin. Zeytinyağlı yaprak dolmaları, etli dolmalardan daha büyük yapraklara ince uzun sarılır.