



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI (FIRINDA)

12 adet orta boy dolmalık biber
600 gram pirinç (3 bardak)
6 adet soğan
1 bardak zeytinyağı
25 gram dolmalık fıstık
25 gram kuş üzümü
Tuz
Maydanoz
5 adet domates
1 limon
Baharat

Biberlerin saplarını yırtmadan çıkarın ve yıkayıp kenara bırakın. İçi için fıstıkları zeytinyağında pembeleştirin. Soğanı ufak ufak doğrayıp katın ve kavurun. Sararmca pirinci yıkayıp süzdürün ve katıp kavurun. Ve üzümünü de katıp karıştırın. 4 bardak kaynar suyu, tuzu, yeni baharını, karabiberini katın. Altının ateşini hafifletin, suyunu çeksin. Sonra pilavı tepsiye boşaltıp soğutun. Maydanozu katın ve biberleri doldurun. Ağızlarını domatesle kapatıp tepsiye dizin. Limonu dilimleyip aralarına koyun. Tepsiye az su koyun. Azda zeytinyağı gezdirin. Hafif tuz ve azda şeker serpin. Tepsinin ağzını kapatın, 10 dakika kaynasın. Yanan fırına verin. Biberler kızarıncaya çıkarın. Soğuk servis yapın.