



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI (FIRINDA)

Dolmalık biber:10 ad(orta boy)

Pirinç:400gr

Soğan:600gr

Zeytin yağı:400ml

Karabiber:25

Tarçın:25gr

Yeni bahar:20gr

Şeker:50gr

Tuz:70gr

Kuş üzümü:50gr

Dolma fıstığı:50gr

Domates:2ad(kapak için)

Dolmalarımızı açalım ve iyi yıkayalım.

Soğanlarımızı piyazlık doğrayıp 200ml yağla kavurmaya başlayalım en az bir saat kısık ateşte kavurmanız lazım soğanlar olsun ve altından daha sarı olsun.Soğanlar kavrulduktan sonra pirincimizi ekleyelim 15 dakika soğanların suyunu çekene kadar kavuralım bu arada unutmayalım 600ml kadar sıcak suya ihtiyacımız var. Kuş üzümümüzü ılık suyla ıslatıp şişirelim.

Dolma fıstıklarımızda aynı işlemi uygulayalım ama dolma fıstığımızı ayrı bir tavada kavuralım kahverengi bir renk alana kadar sırasıyla baharatlarımızı ekleyip biraz daha kavuralım. Şeker olduğu için tenceremize pirinçler yapışır korkmayın normaldir. Artık suyunuda verip ağzını kapatalım kısa bir süre kaynatalım.Yarım saat dinlendirelim dolma fıstıklarını iç soğuduktan sonra atalım.

Dolma içimiz soğuduktan sonra maydonozlarımızı ince ince doğrayıp karıştıralım ve çigden kalan 200ml yağımızın 100ml içine karıştıralım ve dolmalarımızı dolduralım domateslerden yapılan kapakları da koyalım ve bir tepsiye dizelim.

Dolmanın serbetini hazırlayalım 1lt suya kalan yağımızı 100ml biraz tuz biraz şeker ekleyip kaynatıp tepsiye dizdiğimiz dolmanın üzerine dökelim ve ağzı kapalı bir şekilde 25-30 dak fırında kaynatalım ve sonra ağzını açın 15 dk açık fırında pişirelim kızartalım.

