ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Elif Korkmazel

12 adet dolmalık biber
1 kg soğan
2 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı karabiber
1'er tatlı kaşığı yenibahar
Kimyon, kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 demet dereotu
Tuz

Dolmalık biberlerin üst kısmını keserek içini iyice temizleyin. Soğanları küp biçiminde doğrayın. Bir buçuk su bardağı zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Üzerine yıkanmış pirinci ilave ederek tane tane olana kadar kavurma işlemini sürdürün. Daha sonra sırasıyla salça, kuşüzümü, dolmalık fıstık, toz şeker ve tuzu da tencereye ekleyin. Dereotunu ince doğrayarak harca katın. Ocaktan alıp soğutun. Dolma biberlerinin dörtte üçünü harçla doldurup bir fırın tepsisine dizin. Dolmaların üstüne çıkacak kadar soğuk su ve kalan zeytinyağını ekleyin. Tepsinin üstünü alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Daha sonra folyoyu açın ve üzerini arzunuza göre kızarttıktan sonra fırından alarak soğumaya bırakın. İyice ılındıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:63539 • adı:Zeytinyağlı Biber Dolması • gönderen:gök boncuk • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:10