



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU BİBER DOLMASI

Emine Beder

10-15 kuru biber  
2 orta boy soğan  
250 gr. kıyma (orta yağlı)  
2 orta boy domates  
2 kahve fincanı pirinç  
1/2 demet maydanoz  
1 çorba kaşığı salça  
4 çorba kaşığı sıvı yağ  
Tuz, karabiber, dolma baharatı

Biberleri bir tencereye alıp üzerlerini aşacak kadar sıcak su ekleyerek, hafifçe yumuşayana dek haşlayıp tencereden alalım. Biberleri soğuk su dolu bir kaba alıp 5 dk. beklettikten sonra süzgece alıp sularını süzelim. Bir kabın içine kıymayı, küp doğranmış soğan, kıyılmış maydanozu, rendelenmiş domatesleri, salçayı, pirinci, tereyağını, tuzu, baharatları, 1/2 su bardağı suyu ekleyip yoğuralım. Dolma için biberleri gevşek bir şekilde dolduralım, ağız kısmını yuvarlak kesilmiş domates dilimleri ile kapatalım, yatık olarak tencereye dizelim, yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyelim. Dolmaları ağır ateşte pişirerek ateşten alalım. Ilıtarak servis yapalım.

