ETLİ BİBER DOLMASI

Emine Beder

1/2 kg. iri dolmalık biber
150 gr. kıyma (orta yağlı)
1/2 çay bardağı pirinç
2 orta boy soğan
1/2 demet maydanoz
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salça
karabiber, dolma baharatı (birer çay kaşığı)
Tuz

Biberleri boyuna yarıdan kesip çekirdek yataklarını çıkaralım. Bir kapta kıymayı, küp doğranmış soğanları, kıyılmış maydanozu, yıkanmış pirinci, sıvı yağı, tuzu ve baharatları karıştıralım ve biberlerin boşluklarına dolduralım. Biberleri yayvan bir tencereye yatık olarak dizip yarışma gelecek kadar sıcak su ekleyelim. Ağır ateşte pişmeye bırakalım. Dolmayı ateşten alıp tenceredeki sosuyla birlikte servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:66795 • adı:Etli Biber Dolması • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:38