



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAGLI BİBER DOLMASI

1 kg orta boy dolmalik biber  
2 su bardagi pirinc  
1 su bardagi zeytinyagi  
8-10 soğan  
1 corba kasigi cam fistigi  
1 cay kasigi tarcin  
1 cay kasigi yenibahar  
2 corba kasigi kus uzumu  
1 corba kasigi kuru nane  
8-10 dal dereotu  
1 cay kasigi toz seker  
1 tatli kasigi tuz  
2 orta boy domates  
Ici icin:  
2 su bardagi pirinc  
1 su bardagi zeytinyagi  
8-10 soğan  
1 corba kasigi cam fistigi  
2 corba kasigi kus uzumu  
1 corba kasigi kuru nane  
8-10 dal dereotu  
1 cay kasigi toz seker  
1 cay kasigi tarcin  
1 cay kasigi yenibahar  
1 tatli kasigi tuz  
8-10 dal dereotu

- 1) Tencereye incecik kiyilmis soğan, fistik, tuz ve yagi koyunuz. Hafif hararetli isida agzi kapali olarak 10 dakika pisiriniz. 3 su bardagi kaynar su, seker, kus uzumu ilave edip bir tasim kaynayınca ayiklanmis ve yikanmis pirinci icine saliniz. Bes dakika orta hararetli isida kaynatip isisini azaltarak 20-25 dakika pisiriniz. Kiyilmis maydanoz, dereotu, nane, tarcin, yanibahar ilave edip karistiriniz.
- 2) Biberleri yıkayıp sap kismini icine bastirarak cikartiniz. Cekirdeklerini bosaltiniz. Biberlere dolma icini doldurup agiz kismina domatesten yuvarlak kapaklar keserek kapatınız. Tencereye maydanoz ve dereotu saplari yerlestirip uzerine biberleri siralayınız.
- 3) 1 su bardagi kaynar su ve artan domates suyunu ilave edip tuz serpiniz, once orta sonra hafif hararetli isida biberler yumusayincaya kadar pisiriniz. Kabinda sogutup servis tabagina dizip sekillendirilmis limon dilimleri ile susleyiniz.

[ML® Ankara Dolması için tıklayın](http://ML®AnkaraDolması.in.tıklayın)



Fotoğraf "lezzet sepeti" tarafından gönderildi. 18.11.2019