



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLMASI

Malzemeler:

1 kilogram dolmalık biber,
500 gram kıyma,
2 soğan,
1 çay bardağı pirinç,
1 demet maydanoz,
1 demet dereotu,
3 domates,
3 kaşık margarin,
1 fincan su,
1 çay kaşığı karabiber,
1 tatlı kaşığı pul biber,
yarım kaşık salça
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Biberlerin çekirdeklerini çıkaralım ve yıkayalım. Derin bir kapta kıyma, ayıklanmış pirinç, doğranmış soğan, kıyılmış maydanoz, dereotu, doğranmış domatesler, pul biberi ve karabiberi karıştıralım. Tuz ve bir fincan su ilave edelim. Tencerede margarinle salçayı kavuralım. İç ile biberleri doldurup tencereye yerleştirelim. Biberlerin ağzını dilimlenmiş domates ile kapatıp örtecek kadar su ekleyelim. Dolmaları önce hafif harlı ateşte sonra kısık ateşte tencerenin ağzı kapalı olacak şekilde pişirelim.

[ML® Zeytinyağlı Biber Dolması için tıklayın](#)