



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA

Gülhan Kara

1.5 Su Bardağı Pirinç
2 Adet Kuru Soğan
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
1 Çorba Kaşığı Kuş Üzüümü
1 Çorba Kaşığı Çam Fıstığı
2 Adet Domates
1/2 Demet Dere Otu
1 Su Bardağı Zeytinyağı
2.5 Su Bardağı Sıcak Su
Tuz
Karabiber
Nane

1. Pirinci ılık suda 10 dakika bekletip yıkayın ve süzün. Biberlerin sap kısmını kapak şeklinde kesip tohumlu kısımlarını çıkarın. Soğanları soyup doğrayın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın ve dereotunu kıyın.
2. Kiyılmış soğanı bir tavaya alıp üzerine biraz tuz ve tozşeker ilave edip yarım bardak zeytinyağında kavurun. Pirinci ekleyip karıştırın ve 2-3 dakika kavurup ocaktan alın. Doğranmış domates, dereotu, kuş üzümü, fıstık, nane, tuz ve karabiberi pirince ekleyip karıştırın.
3. Karışımı biberlerin içine doldurup tencereye dizin. Üzerine kestiğiniz kapaklarını kapatın, kalan zeytinyağını ve suyunu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Ilık veya soğuk servis olarak yapın.