



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER DOLMASI

- 100 gr margarin
- 500 gr kırmızı biber
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet orta boy domates
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 kahve kaşığı tarçın
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 kahve kaşığı tuz

Kırmızı biberlerin üst kısmından bıçakla kapak şeklinde kesip içindeki tohumları temizleyin. Kırmızı biberleri yıkayıp kenara alın.

1 adet orta boy soğanın ve bir adet domatesin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. 1 su bardağı pirinci yıkayıp süzün ve karışıma ekleyin.

100 gr margarini 1 yemek kaşığı kuş üzümü, 1 yemek kaşığı kuru nane, 1 kahve kaşığı tarçın, 1 kahve kaşığı karabiberi de ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Hazırladığınız içi kaşık yardımıyla kırmızı biberlerin içine doldurun.

Domatesten kapak yaparak dolmaların ağızlarını örtün. 1 yemek kaşığı salça ile 2 su bardağı suyu eklediğiniz tencereye dolmaları dizin. Önce hızlı ateşte kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra ocağı yavaşça alın.

Dolmaları pişirin. Suyuyla beraber tencereden uygun bir fırın tepsisine alın. 175 derecede ısıtılmış fırına sürün. Yaklaşık 15 dakika fırında tutup çıkarın. Sıcak olarak servis edin.

