



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZIBİBER DOLMASI

1 kilo kırmızı dolmalık biber
500 gram kıyma
2 ay bardağı pirinç
1 baş sarımsak
1 adet soğan
1 demet maydanoz
3 orba kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı kuru nane
100 gram margarin
Tuz, karabiber, pulbiber

Dolmalık kırmızıbiberleri temizleyin. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Sarımsak ve soğanı soyup kıyın. Pirinç, kıyma, margarin, maydanoz, tuz, pulbiber, soğan, sarımsak ve nar ekşisini birlikte iyice karıştırın. Karışımı biberlerin içine fazla sıkıştırmadan doldurun. Tencereye dizin. Üzerine 1-2 su bardağı su ilave edip pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan indirip üzerine, kuru naneyi dökün ve bu şekilde 5 dakika demlendirin. Servis yapın.