MERCİMEKLİ BİBER DOLMASI

4 kişilik Gerekli malzeme:
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
1 diş sarımsak
1 yeşil elma
50 gr hurma
1 çay kaşığı kimyon
4 dolmalık biber (değişik renklerde)
Tuz, karabiber
Sos malzemesi:
2 acı biber (kırmızı ya da yeşil)
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 kahve fincanı yoğurt

1 Soğanı kıyın, sarımsağı ezin. Elmaları soyup küçük küpler halinde doğrayın. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük kesin. Fırını 190 dereceye ayarlayın.
2 Mercimeği yıkayıp tencereye alın ve 3-4 su bardağı su ilave ederek yumuşayıncaya kadar pişirip suyunu süzün.
3 Tereyağını tavada eritin. Soğan ve sarımsağı ilave edip hafif ateşte 2-3 dakika pembeleştirin. Elma ve hurmaları ekleyip 2-3 dakika pişirin. Süzülmüş mercimek, kimyon, tuz ve biber ekleyip 1-2 dakika daha pişirin ve ateşten alın.
4 Biberleri uzunlamasına ortadan ikiye kesip çekirdekli kısımlarını çıkarın. İçlerini mercimekli karışım ile doldurup fırın tepsisine dizin. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatıp biberler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
5 Acı biberlerin saplarını koparıp çekirdeklerini çıkarın. Yıkayıp kuruladıktan sonra ince halkalar halinde doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp biberleri kızartın. Kevgirle tavadan alıp yağını süzün.
6 Biber dolmalarını servis tabağına yerleştirin. Her birinin üzerine birer çorba kaşığı yoğurt ekleyip kızarmış biberlerle süsleyin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16083 • adı:Mercimekli Biber Dolması • gönderen:fındıkkıran • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:50