



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MISIRLI BİBER DOLMASI

- 1 su bardağı pirinç
- 8 adet büyük boy dolma biber
- 1-1/4 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz karabiber
- 400 gr. Konserve barbunya fasulyesi (suyu süzölmüş)
- 300 gr. Konserve mısır (suyu süzölmüş)
- 1 baş orta boy doğranmış soğan
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
- 100 gr. Doğranmış yeşil acı biber
- 1/2 çay kaşığı toz kimyon
- 50 gr. Kaşar peyniri (isteğe bağlı)
- Süslemek için kırmızı biber halkaları

Biberlerin saplarını çıkarın ve içindeki çekirdeklerini ayıklayıp yıkayın. Biberleri bir tencerede kapağı kapalı olarak 5 dakika kadar haşlayarak suyunu süzün. Biberlerin içini tuz ve toz biber ile ovarak bir kenarda bekletin. Bir kabin içinde pirinç, fasulye, mısır, soğan, ceviz, acı biber, kimyon ve 1 çay kaşığı tuzu iyice karıştırın. Biberlerin içini pirinç karışımı ile doldurun. Dolmaları fırın kabına dizip üzerini folyo kağıt ile örtün. 250 derece fırında yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Tepsinin üzerindeki folyoyu çıkarıp dolmaların üzerine kaşar peyniri serpiştirin. Peynir eriyene kadar 5 dakika daha fırınlayın. Üzerini kırmızı biber ile süsleyerek servis yapın.