



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI BİBER DOLMASI

Servet Dikenli

600 gr dolamlık biber
Yeterince salam
4 bardak pirinç
2 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1,5 çay bardağı sıvıyağ
İstenilen baharat
3 kaşık karışık salça
3 diş sarımsak

Pirinç yıkanıp içine soğan maydanoz sarımsak 30 gr salam doğranır. Salça baharat ve yağlar eklenip karıştırılır. Biberler oyup yıkandıktan sonra içleri doldurulur. Salamlar dilimlenip 4 tane halkayı üst üste koyarak rulo sarıp ortadan kesilir. Gül şeklin verilecek dolmaların ağız bu salamlar ile kapatılıp üzerine kaynamış suyu eklenir, kısık ateşte pişirilir.

