



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VIŞNELİ BİBER DOLMASI

10 tane dolmalı biber  
3 tane soğan  
1 tane domates  
1 su bardağı dondurulmuş vişne  
1 su bardağı pirinç  
2 su bardağı sıcak su  
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
2 yemek kaşığı kuş üzümü  
100 gr margarin  
1 çay bardağı vişne suyu  
2 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz

Soğanı küçük küp şeklinde doğrayın ve margarinde pembeleşinceye kadar kavurun. Dolmalık fıstıkları ekleyerek rengi hafif dönünceye kadar karıştırın. Yıkamış pirinç, kuş üzümü, tuz, karabiber, yenibahar ve naneyi ekleyerek birkaç dakika kavurun. 1.5 su bardağı sıcak su ve toz şekeri ilave ettikten sonra kısık ateşte kapağı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuyan pilavın içine vişnelerin yarısını ekleyerek karıştırın. Biberleri yıkayıp sap kısımlarını oyarak çıkartın ve çekirdeklerini temizleyin. Pirinç harcını biberlerin içlerine 1 parmak boşluk kalacak şekilde doldurun üzerine çıkardığımız sap kısımları ile kapatın, tencereye dizin. Vişneleri serpiştirip, sıcak su ve vişne suyunu ekleyin. Suyu kaynayınca kadar yüksek ateşte daha sonra kısık ateşte biberler yumuşayınca kadar pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.