YEŞİL BİBER DOLMASI

Önce dolmalık biberleri haşlamalıdır. Sonra, biraz yağlı koyun etiyle birlikte kıyılmış soğan harcına maydanoz ve az pirinç, tuz ve tarçın dahi koyarak hep birlikte karıştırmalıdır. Yemek biberlerinin sap tarafından bir kapak açmalı. İçindeki çekirdekleri ayıklamalıdır. İçerlerini hazırlanmış malzeme ile doldurup kapakları basarak, tencereye sıralamalıdır. Et suyunu da tencerenin içindekileri örtecek kadar döktükten sonra, ağır ateşte pişirilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:56552 • adı:YEŞİL BİBER DOLMASI • gönderen:Ali Baba'nın Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:41