



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Okday Usta

- 6 Adet orta boy dolmalık, biber
- 3 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Adet orta boy domates
- 1 Çorba kaşığı biber salçası
- 6 Çorba kaşığı pirinç
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Tutam dereotu
- 1 Tutam taze nane (ya da kuru nane)
- 1 Tutam taze fesleğen (ya da kuru fesleğen)
- Tuz
- Karabiber
- 2 Adet küp şeker
- Zeytinyağı

Biberleri ayıklayıp yıkıyoruz. Diğer tarafta pirinçleri yıkayıp süzuyoruz. Kuru soğanı ince ince doğruyoruz. Üzerine dereotu, fesleğen, nane doğruyoruz. Bunların üzerine pirinç ilave ediyoruz. Tuzu, karabiberi, biber ve domates salçasını ince doğranmış domatesleri karıştırıyoruz. Dolmanın içi hazırlandıktan sonra iç harcı dolmanın içerisine dolduruyoruz. Domatesin kabukları ve maydanozun köklerini tencerenin altına düşüyoruz. Biberleri diziyoruz tuzu, şekerini, yağı ve suyu ilave edip pişiriyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Servis tabağının içinde ortadan ikiye bölerek servis ediyoruz.

