



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Malzemeler

1 kg. dolmalık biber,
2 tane soyulmuş domates,
2 su bardağı pirinç,
8-10 kuru soğan,
1 yemek kaşığı kuşüzümü,
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık,
2 tatlı kaşığı nane,
2 tatlı kaşığı karabiber,
yarım demet maydanoz,
1 tatlı kaşığı limon tuzu veya yarım limonun suyu,
1 tatlı kaşığı tarçın,
2 kesme şeker,
1 çay bardağı kaynamış su,
yarım su bardağı zeytinyağı,
tuz,
soğan
fıstık

Fıstıklar pembeleşene kadar yarım su bardağı yağda kavurun. Pirinci ayıklayıp suyunu süzün ve tencereye ekleyin. Pirinçler tane tane olunca maydanoz hariç diğer tüm malzemeleri ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Doğranmış maydanozu ekleyin, bir kez karıştırıp soğumaya bırakın. Dolmalık biberleri yıkayıp, içlerini çıkarın. Hazırladığınız içi dolmaların üzerinde biraz boşluk kalacak biçimde doldurun. Üzerlerine bir dilim domates kapatın. Dolmaları fazla derin olmayan bir tencereye tek sıra halinde dizin, yarılına kadar gelecek biçimde kaynamış su ekleyin, orta harlı ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Soğutup servis tabağına alın, limon dilimleri ve maydanoz ile süsleyin. Dilerseniz fotoğraftaki gibi dolmaların üst bölümünü komple keserek de doldurabilirsiniz.