



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Malzeme :

1 kg. dolmalık biber,
300 gr. pirinç,
1 bardak zeytinyağı,
3 adet domates,
5 adet soğan,
1 kaşık şeker,
1 kaşık fıstık,
1 kaşık üzüm,
maydanoz,
nane,
dereotu,
baharatlar.

Yapılışı:

- 1- Biberlerin kapaklarını çıkarıp yıkayınız.
- 2- Zeytinyağlı dolma için hazırlayınız.
- 3- Pirinçler hafif şeffaflaşınca 2 domatesin kabuklarını soyup fındık büyüklüğünde doğrayıp bununla da kavurup suyunu koyunuz.
- 4- Biberlerin içine kafi derecede bu içi doldurunuz. (Çok sık olmasın.)
- 5- Üzerlerine bir domatesi muntazam kesip kapak gibi kapatınız.
- 6- 2 bardak su ilave edip orta hararetle ateşte biber ve pirinçler yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 7- Kabında soğutup servis tabağına silerek yerleştiriniz.
- 8- Limon dilimleri ve maydanozla süsleyip servis yapınız.

İçin Yapılışı:

- 1- Soğanları soyup yemek soğanı şeklinde (kare şeklinde) doğrayıp, orta büyüklükte bir tencereye koyunuz.
- 2- Fıstığı yıkayıp soğanı ilave ediniz.
- 3- Yağını da koyup hepsini ateş üzerinde bir kevgirle karıştırarak fıstıklar hafif pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- 4- Pirinci ayıklayıp yıkayıp 20 dakika kadar el dayanabilecek derecede sıcak suda ıslatınız.
- 5- Fıstıklar hafif pembeleşince, suyunu süzüp pirinci ilava ediniz.
- 6- Üzerine çıkacak kadar su koyup, yıkanmış üzümü, tuzu ve şekeri koyunuz.
- 7- Kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar orta hararetle ateşte pişiriniz.
- 8- Ateşten alınca baharatlarını, maydanoz, nane, dereotunu kıyarak koyunuz.
- 9- Limon suyunu da koyup hepsini birden karıştırınız.