ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA

Malzeme:
12 adet büyük boy biber
6 adet büyük boy soğan
2 su bardağı pirinç
dolma fıstığı
dolma üzümü
dolma baharı
1 çay kaşığı karabiber
bir miktar tuz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
1,5 bardak su
2 çay kaşığı toz şeker

Hazırlanışı:
Biberler ayıklanıp yıkanarak suya konur, diğer taraftan ince kıyılmış soğanlar 3 kaşık yağda pirinçte ilâve edilerek 5 dakika kadar kavrulur, buna fıstık üzüm, dolma baharı, karabiber, şeker ve su ilâve edilerek 5 dakika kısık ateşte pişirilir, soğumaya bırakılır. Soğuyan harç sudan çıkarılan biberlerin içine doldurularak ufak kesilmiş domatesler kapak olarak üzerlerine kapatılır, tencereye dizilerek, biraz daha su ilâve edilerek buharı çıktıktan sora 15 dakika pişirilir, ateş söndürüldükten sonra 15 dakika daha kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:53018 • adı:ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA • gönderen:SelinH • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:26