



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAGLI BİBER DOLMASI

1 kg orta boy dolmalık biber
2 su bardağı pirinc
1 su bardağı zeytinyağı
8-10 soğan
1 corba kasığı cam fıstığı
1 çay kasığı tarçın
1 çay kasığı yarıbahar
2 corba kasığı kuru üzüm
1 corba kasığı kuru nane
8-10 dal dereotu
1 çay kasığı toz şeker
1 tatlı kasığı tuz
2 orta boy domates
İçin için:
2 su bardağı pirinc
1 su bardağı zeytinyağı
8-10 soğan
1 corba kasığı cam fıstığı
2 corba kasığı kuru üzüm
1 corba kasığı kuru nane
8-10 dal dereotu
1 çay kasığı toz şeker
1 çay kasığı tarçın
1 çay kasığı yarıbahar
1 tatlı kasığı tuz
8-10 dal dereotu

- 1) Tencereye incecik kıyılmış soğan, fıstık, tuz ve yağ koyunuz. Hafif hararetli ısıda ağzı kapalı olarak 10 dakika pişiriniz. 3 su bardağı kaynar su, şeker, kuru üzüm ilave edip bir tasım kaynayınca ayıklanmış ve yıkanmış pirinci içine salınız. Beş dakika orta hararetli ısıda kaynatıp ısısını azaltarak 20-25 dakika pişiriniz. Kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, tarçın, yarıbahar ilave edip karıştırınız.
- 2) Biberleri yıkayıp sap kısmını içine bastırarak çıkartınız. Çekirdeklerini boşaltınız. Biberlere dolma içini doldurup ağız kısmına domatesten yuvarlak kapaklar keserek kapatınız. Tencereye maydanoz ve dereotu sapsarı yerleştirip üzerine biberleri sıralayınız.
- 3) 1 su bardağı kaynar su ve artan domates suyunu ilave edip tuz serpiniz, önce orta sonra hafif hararetli ısıda biberler yumuşayınca kadar pişiriniz. Kabında soğutup servis tabağına dizip şekillendirilmiş limon dilimleri ile süsleyiniz.

[ML® Ankara Dolması için tıklayın](#)



Fotoğraf "lezzet sepeti" tarafından gönderildi. 18.11.2019

© lezzetler.com tarif no:6792 • adı:Zeytinyagli Biber Dolması • gönderen:otelman • indirme tarihi:21.09.2024 - 06:50