



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

10 dolmalık biber  
1.5 su bardağı pirinç  
2 kuru soğan  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı kuş üzümü  
1 çorba kaşığı çam fıstığı  
2 domates  
Yarım demet dereotu  
1 su bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Nane

Pirinci ılık suda 10 dakika bekletip yıkayın ve süzün. Biberlerin sap kısmını kapak şeklinde kesip tohumlu kısımlarını çıkarın. Soğanları soyup doğrayın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın ve dereotunu kıyın. Kıyılmış soğanı bir tavaya alıp üzerine biraz tuz ve tozşeker ilave edip yarım bardak zeytinyağında kavurun. Pirinci ekleyip karıştırın ve 2-3 dakika kavurup ocaktan alın. Doğranmış domates, dereotu, kuş üzümü, fıstık, nane, tuz ve karabiberi pirince ekleyip karıştırın. Karışımı biberlerin içine doldurup tencereye dizin. Üzerine kestiğiniz kapaklarını kapatın, kalan zeytinyağını ve suyunu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Ilık veya soğuk servis olarak yapın.



Fotoğraf "anne eli" tarafından gönderildi. 30.06.2018