



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

1 kg dolmalık biber
1.5 bardak zeytinyağı
2 su bardağı pirinç
5-6 tane kuru soğan
2 yemek kaşığı fıstık
1.5 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı şeker
4-5 tane domates
1 kahve kaşığı yenibahar
Yarım demet nane
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 kahve kaşığı limon kabuğu
Yarım limon suyu
Biraz tuz

Biberleri iyice yıkayıp sap kısımlarından kenarlarına bastırarak saplarını çıkartın ve içlerini boşaltıp yıkadıktan sonra süzün. Soğanları yemeklik doğrayın. Dibi kalın genişçe bir tencereye zeytinyağı, soğan ve fıstıkları koyup, orta ısıda ve soğan bıraktığı suyu çekinceye kadar arada bir karıştırarak pişirin. Pirinci önceden ıslatmadan bol suda birkaç defa iyice yıkayıp tencereye ilave edin. Hafif ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurun. Tuzunu ve şekerini koyup fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin. 2 bardak kaynar suyla, ayıklayıp yıkadığınız dolmalık üzümü ve rendelenmiş domatesi ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra ateşi hafifletip dirice bir pilav elde edin. 10-15 dakika dinlendirin. İlyınca, nane, dereotu, maydanoz, yenibahar ve limon kabuğu rendesiyle, limon suyunu koyarak karıştırın. Daha önceden hazırlanmış biberlere dolma içeriğini çok sıkıştırmadan doldurup, sertçe domates dilimleriyle biberlere kapak yapın. Dolmaları tencereye düzenli bir şekilde yerleştirerek, üzerlerine iki üç kaşık zeytinyağı gezdirin ve bir bardak kaynar su ilave edin. Önce orta ısıda, sonra hafif ateşte pişirin. Kabında ağız açık olarak soğutup servis tabağına alın ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.