ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

8 adet dolmalık biber
8-9 yemek kaşığı pirinç
1 adet soğan (orta boy)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı su
4-5 dal maydanoz
1 yemek kaşığı nane
2 adet kesme şeker
Bir miktar tuz
Bir miktar karabiber

İnce doğranmış soğanı, pirinci koyun 1-2 dakika z.yağında kavurun, kararınıza göre tuz ve 2 adet kesme şekeri ilave edin, yarım su bardağı suyu koyarak suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra 5-10 dakika dinlendirin. İnce doğranmış maydanoz ve naneyi katıp karıştırın. Çekirdek kısmı çıkarılmış dolmalık biberlerin içine pirinçli malzemenizden doldurun. Dolmalık biberlerin saplarını da kapak yapın. Tencereye biberleri ağızları yukarıya gelecek şekilde dizin. 1,5 su bardağı suyu tencereye koyun. 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ve biberleri tuzlayacak kadar tuzu ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra altını hafif ayara alın, pişirin.. Ayrı bir yerde az z.yağı ve 2 domates rendesi biraz kekik ve nane karışımını pişirip soğutun. Pişirdiğiniz dolmaların üzerine döküp dolapta soğuttuktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74968 • adı:Zeytinyağlı Biber Dolması • gönderen:tacir • indirme tarihi:25.04.2024 - 23:31