ZEYTİNYAĞLI KIRMIZIBİBER SARMA

500 gr salçalık kırmızıbiber
1 su bardağı baldo pirinç
2 su bardağı su
1 kg soğan
1 çay bardağı konserve mısır tanesi
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çay bardağı dolmalık fıstık
2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 kase taze nane yaprağı
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz

Pirinci tuzlu sıcak suda 30 dakika bekletin. Süzüp bol suyla yıkayın. Soğanları soyup doğrayın. Kuş üzümünün saplarını temizleyip ılık suda yumuşayana kadar bekletin. Naneyi kıyın. Zeytinyağının üçte ikisini tencerede ısıtıp soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşinceye kadar soteleyin. Fıstığı ekleyip karıştırın. Pirinç, üzüm, tarçın, yenibahar, şeker ve tuzu ilave edin. Nane ve mısırı ekleyip karıştırın. Suyu ekleyip pirinçler suyunu iyice çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerini kağıt havlu ile kapatın. Biberleri uzunlamasına ortadan ikiye kesip çekirdekli kısımlarını temizleyin. Közleyip soyun. Pilavı biberlerin içine paylaştırıp rulo sarın. Derin bir kaba alıp üzerlerine kalan yağı gezdirin. Alüminyum folyoyla kapatıp 30 dakika dinlendirin. Soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129513 • adı:Zeytinyağlı Kırmızıbiber Sarma • gönderen:Vanya Dayı • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:58