BİBER DOLMA

15 adet (750 gr.) Dolmalık Biber
2 adet (200 gr.) Domates (Kapak İçin)
250 gr. Kıyma
3-4 adet (250 gr.) Soğan
1 adet (100 gr.) Domates
Yarım bağ (50 gr.) Maydanoz
Nane
1 çay bardağı (200 gr.) Su (Gevşetmek İçin)
Çeyrek bağ (25 gr.) Dereotu
Biber
Tuz
1 çorba kaşığı (8 gr.) Sıvı Yağ
1 çorba kaşığı (60 gr.) Salça
1 çorba kaşığı (20 gr.) Un
4 su bardağı (800 gr.) Su

Soğanı soyarak rendeleyin (Rondo ile de çekebilirsiniz.), maydanoz ve dereotunu ince taneler şeklinde kıyın. Domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Pirinci ayıklayın, yıkayıp süzün. Bütün malzemeleri derin kaba alarak yoğurun. İsteğe bağlı tuz, nane ve biber katın. Yapılan harca 1 su bardağı su ekleyip karıştırın. Su katmazsanız pirinçten dolayı dolmanın içi katı olur. Sap kısmını oyarak biber tohumlarını dışarıya çıkarın. 2 adet domatesten kapak malzemesi hazırlayın. İç malzemesi çok sıkı olmayacak şekilde biber içini doldurun. Domates ile biberlerin üst kısmını kapatın. Malzemeleri tepsiye sıralayın. Tencerede 1 kaşık yağla salçayı az (30 sn.) kavurun. Karışımın içine un ekleyip 15 saniye daha kavurun. Karışımın içine 4 su bardağı su dökün. Karışımın içine isteğe bağlı tuz, biber ekleyin. Hazırladığınız bu karışımı tepsi içine dökün. Tepsi üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

© lezzetler.com tarif no:123140 • adı:Biber Dolma • gönderen:necip • indirme tarihi:26.04.2025 - 10:40