



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLMASI

<https://www.aksam.com.tr>

Yarım kg dolmalık biber
Her biber için 1 yemek kaşığı pirinç
1 adet soğan
1 su bardağı kıyma
1 yemek kaşığı salça
Maydanoz
2-3 adet domates
Karabiber
Tuz
Nane
Sıvı yağ veya zeytinyağı

Dolmalık biberleri temizleyin. Soğanları, domatesi küçük küçük doğrayın. Domatesin kenarlarını biberlerin üstünü kapatmak için kullanacağız o yüzden önce kapatmak için kullanacaklarımızı keserek daha iyi olur. Domateslerin içini harçta kullanabilirsiniz. Bir kaba hazırladığınız soğanı, kıymayı, pirinci, salçayı, maydanozu, domatesi, karabiberi, tuzu, naneyi ve çok az sıvı yağ ekleyip iyice yoğurun. Daha sonra bu harcı biberlere doldurun. Harcı doldurduğumuz biberleri, tencereye dizin.

Harcı yaptığınız kabin içine sıcak su koyun. Suyu 1 yemek kaşığı salça ekleyin ve eritin. Bu karışımı biberlerin üstüne gelmeyecek şekilde tencereye, biberlerin yarısına gelene kadar dökün. Kestiğimiz domateslerle biberlerin üstünü kapatın. Daha sonra biberlerin üstüne çok az sıvı yağ veya zeytinyağı gezdirin. Kısık ateşte yemeği pişirin.

