



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLMASI

<https://www.haberturk.com>

10-12 adet dolmalık yeşil biber
1 su bardağı pirinç
250 gram kıyma (isteğe bağlı, vejetaryen yapmak isterseniz kıyma kullanmayabilirsiniz)
1 orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
2 su bardağı sıcak su
Yarım limonun suyu
Üzerini süslemek için taze nane veya maydanoz (isteğe bağlı)

Dolmalık biberlerin içlerini temizleyerek başlayın. Bu sırada domates ve soğanları küçük küçük doğrayın. Domatesin kenar kısımlarını biberlerinizin üzerini kapatmak için kullanmanız gerekiyor bu yüzden önce kapatmak için kullanacak kısımlarını keserseniz daha iyi olur.

Daha sonra bir kaba hazırladığımız salça, pirinç, soğan, karabiber, domates, maydanoz, tuz, çok az sıvıyağ ve naneyi ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra bu harcı biberlere doldurun.

İçine harç koyduğunuz biberleri, tencerenize dizin. Harcı yaptığınız kabın içerisine sıcak su koyun. Göz kararı olacak şekilde biberlerin yarısına kadar gelecek şekilde kabın içine koyduğunuz suya 1 yemek kaşığı salça ekleyin ve eritin.

Bu karışımı biberlerin üstüne gelmeyecek şekilde tencereye, biberlerin yarısına kadar dökün. Kesip kenara ayırmış olduğunuz domateslerle, biberlerin üst kısımlarını kapatın.

Daha sonra biberlerinizin üzerine çok az zeytinyağı veya sıvıyağ gezdirin. Yemeğinizi kısık ateşte pişirip biraz dinlendirdikten sonra yoğurtla beraber servis edebilirsiniz.

