



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBER DOLMASI

- 6-8 adet dolmalık yeşil biber
- 1 su bardağı pirinç
- 300 gram kıyma (isteğe bağlı, sebze yapmayı isterseniz kıyma kullanmayabilirsiniz)
- 1 adet soğan (orta boy)
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (sıvı yağ da olabilir)
- 2 adet domates (rendelenmiş veya küçük doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Yarım tatlı kaşığı kimyon
- 1/2 su bardağı sıcak su (veya et/tavuk suyu)
- 1 yemek kaşığı domates salçası (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi (isteğe bağlı)
- Yarım limon suyu (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı zeytinyağı (üzeri için)

Biberlerin üst kısmını kapak gibi kesin ve içlerini temizleyin. Taze biberler kullanırsanız daha kolay olacaktır.

Biberlerin alt kısmını biraz açarak, dolmanın rahat sığması için hazırlayabilirsiniz.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın, ince doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurun.

Ardından kıymayı ekleyin ve karıştırarak kıyma iyice pişene kadar kavurun.

Rendelenmiş domatesleri, tuzu, karabiberi, pul biberi ve kimyonu ekleyin. Karıştırarak 5-10 dakika kadar pişirin.

Pirinci ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun.

Eğer kullanıyorsanız, nar ekşisi ve limon suyunu da ekleyin.

Son olarak, yarım su bardağı sıcak suyu ilave edin, karıştırın ve kısık ateşte pirinçler biraz şişene kadar pişirin.

İç harcınız hazır!

Hazırladığınız iç harcı, biberlerin içine dikkatlice doldurun. Üst kısmını çok sıkı doldurmayın, pirinç pişerken biraz genişleyecektir.

Dolmaları geniş bir tencereye yerleştirin. Üzerine bir miktar zeytinyağı gezdirin.

Tencerenin tabanına 1 yemek kaşığı domates salçası (isteğe bağlı) koyabilirsiniz. Üzerine biraz sıcak su dökün (yarım su bardağı kadar). Tencerenin ağzını kapatın.

Orta ateşte, dolmalar pişene kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Biberler yumuşayınca servis edebilirsiniz.

Sıcak servis yapın.