



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLMASI

½ Kg. Dolmalık Biber
350 gr. Orta Yağlı Kıyma
2 Kahve Fincanı Pirinç
1 Adet Orta Boy Sogan
1 Demet Maydanoz
2 Adet Orta Boy Domates
2 Tatlı Kasığı Salça
3 Dis Sarmisak
½ Çay Bardağı Siviyag
1 Çorba Kasığı Tereyağı veya Margarin
Tuz, Karabiber

Ön hazırlık olarak biberlerin sap kısımlarını bir bıçak yardımıyla keselim.

Çekirdek yataklarını çıkaralım. Kolay pismelerini sağlamak için biberlerin alt kısmına bıçakla küçük bir delik açalım.

Geniş bir kaba siviyagi alalım. Küçük küçük doğradığımız soğanı, pirinci, kıymayı, ince doğranmış domatesi, tereyağını veya margarinini, 1 tatlı kasığı salçayı, küçük doğranmış sarmisakları, tuz ve karabiberi ilave edelim. Tüm malzemeler özlesene dek yoguralım. Hazırladığımız bu içi, biberlerin içine dolduralım.

Biberlerin ağız kısmına domateslerden kestığımız kapakları yerlestirelim.

Geniş bir tencereye biberleri dizelim. Kalan salçayı sıcak su ile karıştırarak tencereye ilave edelim (suyun biberlerin yarısı geçmeyecek seviyede olması gerekir). Biberleri kısık ateşte pisirelim. İliindikten sonra servis yapalım.

