



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLMASI

1 kilo dolmalık biber
2 adet domates
Yarım kilo kıyma
Yarım bardak pirinç
1 demet maydanoz
1 paket «ufak» margarin
2 baş soğan
Tuz
Karabiber

Soğanlar rendenin iri tarafından geçirilip bir tatlı kaşığı tuz ile ovalanır. Buna pirinç, kıyma, ince kıyılmış maydanoz, ufak kesilmiş domatesler ve arzuya göre yarım kahve kaşığı kadar karabiber katılarak hepsi birden karıştırılır ve iç hazır olur. Biberler saplarının biraz altlarından kapak şeklinde kesilerek açılır, çekirdekleri temizlenir, yıkanır ve içleri ne çok tıkHz ne de gevşek olmayacak şekilde hazırlanmış olan harç ile doldurulur. Kapakları kapatılır. «Eğer evde domates varsa bu ağızlar birer parça domates ile kapatılabilir. Bir tencerenin dibine etin kemiği konur ve üzerine, içleri doldurulmuş olan biberler kapakları yukarı gelmek üzere istif edilir. Yağ ve üstünü örtecek kadar su konarak ağır ateşte ortalama yarım saat pişirilip, ateşten alındıktan sonra sıcak servis yapılır.

[ML® Fırında Biber Dolması için tıklayın](#)

