



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSMARK BİBER DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 irice dolmalık biber,
1 baş soğan,
1 sosis,
25 gram salam,
1 tavuk göğsü,
50 gram jambon,
1 çorba kaşığı kırık pirinç,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 kaşık kıyılmış dereotu,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
50 gram margarin yağı,
25 gram rendelenmiş parmesan peyniri veya tulum peyniri,
yeteri kadar et suyu ve tuz.

Yapımı: Biberlerin saplarının çevresini keserek birer kapak açmalı ve bu kapaklardan yararlanarak içlerindeki çekirdeklerle çekirdek yataklarını çıkarıp atmalı. Bir tavaya zeytinyağıyla rendelenmiş soğanı koyup karıştırarak bunu kavurmalı. Soğan pembeleşince küçük parçalara doğranmış tavuk göğsünü katmalı ve karıştırarak nar gibi oluncaya kadar bunları da kızartmalı. Sonra tavayı ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Bu işler oluncaya kadar pirinci tuzlu kaynar suda hafifçe haşlama! Soğanlı ve yağlı tavuk göğüsleri soğuyunca bunları jambon, maydanoz, sosis, salam, peynir ve dereotuyla birlikte makineden iki defa geçirerek kıymalı. Kıymanın içine tuz ve haşlanmış pirinci katıp birkaç defa daha karıştırarak pirinci kıymaya yedirince bu harçla biberlerin içlerini doldurmalı.

Doldurulmuş biberleri bir güvece yerleş, tirmeli. Bunların üstüne yeteri kadar et suyu dökmeli ve kabı ateşe koyup biberleri pişirmeli.

Dolmalar pişince bunları servis tabağına alıp sıcak sıcak servis yapmalı.