



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KIRMIZIBİBER DOLMASI

1 kg orta boy kırmızıbiber
300 gram kıyma
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 türk kahvesi fincanı pirinç
1 adet büyük boy soğan
Yarım demet kıyılmış dereotu
1 çorba kaşığı salça
8-10 adet kurutulmuş domates
2 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Kırmızıbiberlerin üst kısımlarını kapak şeklinde çıkarıp içlerini temizleyin. Bulgur ve pirinci yıkayıp süzün. Kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine bulgur, pirinç, ince kıyılmış soğan, dereotu, salça, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Hazırladığınız harcı, biberlerin içine doldurun. Ağızlarını kurutulmuş domatesle kapatın ve tencereye yerleştirin. Sıcak suyu üzerine gezdirin. Küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağını tencereye katın. 1 çay kaşığı tuz serpin. 20-25 dakika pişirip servis yapın.

