



CİĞERLİ BİBER DOLMASI

Yarım kg koyun ciğeri
1 adet iri kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
20 adet orta boy dolma biber
2 adet domates
Karabiber
Tuz

Ciğer yağda kavrulur. Şekli değişmeye başlayınca ince kıyılmış soğan atılır. Soğan yumuşayınca salça, tuz ve karabiber eklenir. Bu iç oyulmuş biberlere doldurulur, Ağızlarına doğranmış domates konur, tencereye dizilir. Üzerine 1 su bardağı su konur. Orta ateşte 25-30 dakika pişirilir.



Fotoğraf "Abbas Y." tarafından gönderildi. 25.09.2016