



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞERLİ PİRİNÇLİ RENKLİ BİBER DOLMASI

www.sefabdullahusta.com

Yarım kilo (12 adet) renkli dolmalık biber
İçi için:
1,5 su bardağı pirinç (her biber için 1 tatlı kaşığı gibi)
3 adet büyük soğan
2 adet domates
Tuz
2 adet kesme şeker
Karabiber
Yenibahar
Çok az tarçın
Kuru nane
Dolmalık üzüm
Dolmalık fıstık
Yarım su bardağı kadar zeytinyağı
Maydanoz
Taze nane
Sıcak su

Dolmalık biberleri temizleyelim ve yıkayalım. Pirinci yıkayıp, suyunu süzelim. Dolmalık üzümleri yıkayalım.

Domatesleri rendeleyelim. Soğanları ince ince doğrayalım.

Tencereye zeytinyağını, soğanları, fıstıkları koyalım ve pembeleşene kadar kavuralım. Pirinçleri ilave edelim ve pirinçler şeffaflaşana kadar kavuralım.

Tuzu, kesme şekeri, dolmalık üzümleri, domatesleri, 1 su bardağı sıcak suyu ilave edelim ve suyunu çektikten sonra ocaktan alalım. Sonra baharatları, taze naneyi, maydanozu ilave edip, karıştıralım ve demlenmeye bırakalım. Dolmalık biberleri hafif tuzlayalım. Daha sonra dolmalık biberlerin içlerini fazla sıkı olmayacak şekilde hazırladığımız harçla dolduralım.

Tencereye dizelim ve domatesle ağızlarını kapatalım. Üzerlerine 2 su bardağı sıcak su dökelim ve 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirip pişirelim.



