



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES ÇORBALI BİBER DOLMASI

MALZEMESİ:

4 adet iri dolmalık biber - 4 çorba kaşığı pirinç - 1/2 demet ince kıyılmış maydanoz - 1 çorba kaşığı margarin - 2 kahve kaşığı tuz - 1 kahve kaşığı kırmızı biber - 1 paket domates çorbası - 1 küçük rendelenmiş soğan

YAPILIŞI: Pirinci bir kaba suyla koyarak pişene kadar kaynatın. Suyunu süzün bir kaba alın. Tavaya yağı koyun soğanı yağda iki üç dakika çevirin. Bir paket domates çorbasının yarısını yarım bardak ılık suyla karıştırın. Kaynatın. Pirinci de soğanın yanına ilâve edin. Tuz ve biberle birlikte domates çorbasını da kaba koyun. Sonra hafif ateşte ve domates çorbasının suyu çekilene kadar pişirin. Bu içi üstleri kesilmiş çekirdekleri temizlenmiş dolmalık biberlere doldurun. Maydanozu ilâve edin. Dolmalık biberleri küçük bir tepsi veya ateşe dayanıklı bir kaba yerleştirin. Üstlerine birer kahve kaşığı tereyağı koyarak orta sıcaklıktaki fırında 45 dakika veya biberler yumuşayana kadar pişirin. İsterseniz biberleri koymadan tepsiyi hafifçe yağlayın. Domates çorbasının kalanını da bir bardak suyla karıştırıp iyice kaynatın ve koyultun. Bunu salça kabına alın. Biberleri fırından çıkarın ve salçayla sofraya götürün. Biberlerin üstüne salça dökerek servis yapın.