



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

<https://esener.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeğ
- 6 adet dolmalık biber
- 1/2 çay bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı salça
- 1/2 demet maydanoz
- 1 ay kaşığı kuru nane, yenibahar, kimyon
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği elle ufalayarak karıştırma kabına aktarın. Biberlerin kapağını açıp yıkayın. Pirinci haşlayarak karıştırma kabına koyun. Bütün baharatları ilave edin. Soğanı kp küp doğrayıp soteleyin. Karıştırma kabına soğanı, ekmeğ ufağını ilave ederek yoğurun. Dolma biberleri bu harçla doldurup, tencereye dizin. Kısık ateşte 1/2 çay bardağı su koyarak pişirin. Servis tabağına alın. Domatesi kp küp kestikten sonra soteleyin. İçine biraz su ile salçayı ekleyip pişirin. Pişen dolmaların üstüne domates sosunu dkn. Servise hazırdır.

