



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜLÜ BİBER DOLMASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg Dolmalık Biber
500 Gr Orta Yağlı Kıyma
2 Orta Boy Soğan
400 Gr Düğü (ince bulgur)
30 Gr Domates Salçası
50 Gr Sıvı Yağ
½ Maydanoz
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Adet Domates

Biberlerin çekirdekleri çıkarılıp ayıklanır ve yıkanır. Sularının süzülmesi için bir kenara alınır. Kıyma, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber, düğü, salça ve ince kıyılmış maydanoz ilavesiyle iyice karıştırılır. Sıvı yağ eklenip iyice karıştırılarak iç malzemesi hazırlanır. Her bir dolmalık biberin içine, iç malzemesi fazla sıkıştırılmadan doldurulur. Dolmalık biberlerin üst kısmında yaklaşık bir parmak boşluk bırakılır. Üzerine dilimlenmiş domates kapatılır. Doldurulan biberler tencereye dizilir. Dolmanın üzerine çıkacak kadar su eklenir ve pişirilir. İsteğe göre yoğurtla servis edilir.

