



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE USULÜ ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

10 adet dolmalık biber
2 adet kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı nane
Yarım tatlı kaşığı toz şeker
Yarım kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı yenibahar
2 su bardağı sıcak su
1 adet orta boy domates

Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.

Dolmalık fıstıkları ekleyip kavurmaya devam edin.

Fıstıklar pembeleşince pirinçleri de ekleyip kavurun.

Kuş üzümünü, tuzu ve baharatları da ilave edip harmanlayın ve üzerine sıcak suyu ekleyin.

Pirinçler hafifçe yumuşayana kadar 7-8 dakika pişirip dolma harcını ocaktan alın.

Dolmalık biberleri tepelerini kesip çekirdeklerini temizleyin.

Biberlerin içlerine ılınan dolma içeri doldurun ve tencereye dizin.

Domatesten ufak parçalar kesip biberlerin üzerine kapatın.

Tencereye biberlerin yarısına gelecek kadar sıcak su koyun.

Dilerseniz üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirip kısık ateşte kapağı kapalı halde yarım saat kadar pişirin.

Not: Dolmalarınızı bir gece dinlendirip soğuttuktan sonra servis ederseniz daha da lezzetli olacaktır.

