



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BİBER DOLMASI

Özlem Keser

- ½ kilo dolmalık biber
- 125 gr dana kuşbaşı et
- 125 gr kuzu kuşbaşı et
- ½ bardaktan biraz fazla orta boy pirinç
- ½ kahve fincanı bulgur
- 3 adet orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı dolma baharatı
- Birkaç yaprak ince kıyılmış maydanoz (isteğe bağlı)
- ½ fincan su (iç harcı için)
- 1 bardak su (pişirme suyu için)
- 4 adet kuzu kemiği
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (pişirme suyu için)
- 1 adet patates (dolma kapağı için)

Dolma biberleri ayıklayıp yıkıyoruz. Patatesleri soyup dolma biber kapağı olacak şekilde kesiyoruz, suda bekletiyoruz. İç harcı için dana kuşbaşı ve kuzu kuşbaşı etlerimizi ince kesiyoruz. Soğanları ince kesiyoruz. 2 diş sarımsağı ince kesiyoruz. 1,5 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası, pirinç, bulgur, 2 yemek kaşığı sıvıyağ, yarım fincan su, baharatlar, maydanoz (isteğe göre), tuz hepsini bir kaptan iyice karıştırıyoruz. Dolmalık biberlerimizi dolduruyoruz. Çok bastırmadan biberin üstünde az boşluk kalana kadar dolduruyoruz. Kestğimiz patatesle kapak yapıyoruz. Tencereye kemikleri diziyoruz. Üstüne doldurduğumuz biberleri diziyoruz. Bir kaptan 1 bardak suyu yarım yemek kaşığı domates salçası, 1 diş sarımsak kesiyoruz. 2 yemek kaşığı sıvı yağ, yarım tatlı kaşığı tuz karıştırıp tenceremizin kenarından içine döküyoruz, kapağını kapatıyoruz. Orta ateşte pişiriyoruz, kaynayınca kısıyoruz. Kısıktan sonra 40 dk pişiriyoruz, kısık ateşte servis ederken bir iki kaşık yemeğin suyundan tabağa döküyoruz.

