



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BİBER DOLMASI

7-8 dolma biber
150 gr ince doğranmış et
2 su bardağı pirinç
1 soğan
1 kaşık domates salçası
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Nane

Tencereye soğanı rendeliyoruz. Sıvıyağ döküp pembeleşene kadar kavuruyoruz. Etlere ve salçayı da ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Yıkamış pirinci ve tuzunu baharatlarını ekledikten sonra 1 su bardağı su ilave edip suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Ateşten alıp saplarını çıkardığımız biberlerin içlerini dolduruyoruz. Üzerlerine biber dilimleri kapatıyoruz. Biberlerimizi fırın kabımıza dizip üzerine yarım çay bardağı sıvıyağ ve 1 su bardağı su gezdirip önceden ısınmış 200 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirip servis yapıyoruz.

