ETLİ BİBER DOLMASI

15 adet orta boy dolmalık biber
250 gram dana kıyma
1 su bardağı dolmalık pirinç
50 gram tereyağı ya da 1 çay bardağı sıvı yağ
2-3 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Kuru nane

Dolmalık biberleri iyice yıkayın, sap kısımını kapak yapılabilecek şekilde bıçakla kesin ve tüm çekirdekleri çıkarın. Biberlerin içini parmağınızla hafifçe tuzlayın.
Pirinçleri yıkayıp iyice süzün, domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkararak kıyın. Kıymayı, yemeklik doğranmış soğanı, tereyağının ya da sıvı yağın yarısını, pirinci, domatesleri, nane, maydanoz, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.
Bir tatlı kaşığı yardımı ile biberlerin içini hazırladığınız harçla doldurun, çok fazla sıkıştırmamaya özen gösterin çünkü pirinçler piştikçe şişmeye başlayacak. Doldurulmuş dolmalık biberleri orta boy bir tencereye dik ve yakın olarak yerleştirin. Kalan yağı ve domates salçasını küçük bir kapta kavurarak içine iki bardak kaynar su ilave edin. Dolmaların üzerine gezdirin.
Tencere kaynayıncaya kadar yüksek ateşte, kaynadıktan sonra ise kısık ateşte pişirin. Yarım saat sonra biberlere çatalla dokununca rahat deliniyorsa dolma pişmiş ve servise hazır demektir. Servis tabağına aktarıp, dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapın.