



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BİBER DOLMASI

www.sefabdullahusta.com

10 adet dolmalık biber
250 gr. kıyma
1 adet büyük soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı baldo pirinç
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı nane
Yarım çay kaşığı karabiber
Sıcak su
Sosu için:
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı nane

Biberlerimizi yıkayıp temizliyoruz.

Harcımız için bütün malzemelerimizi karıştırıyoruz (soğanlarımızı küçük küçük doğruyoruz).

Tenceremize sosumuz için sıvı yağımızı koyup salçamızı ve naneyi ekliyoruz.

1-2 taşım kaynattıktan sonra harcımızla doldurduğumuz biberlerimizi diziyoruz (biberlerimizin ağzını domatesle kapatabiliriz).

Biberlerimizin üzerine bir çimdik tuz serpiyoruz ve biberlerimizin yarısına gelecek şekilde sıcak su ekliyoruz.

Biberlerimizi kısık ateşte pişiriyoruz.

