



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BİBER DOLMASI

Kıyma 500 gr
Dolmalık biber 10 adet
Kırık pirinç 120 gr
Domates 120 gr (küp)
Sarımsak 3 diş (ince kıyım)
Soğan 1 adet (ince kıyım)
Biber salçası 1/2 tatlı kaşığı
Domates salçası 1/2 tatlı kaşığı
Nar ekşisi 1 tatlı kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Kuru nane 1 çay kaşığı
Su 1 bardak

Biberlerin üst kısımlarını kesin, yıkayın ve kenara alın. Soğanları ve sarımsakları soyarak bir doğrayıcı veya bıçak yardımı ile ince kıyım doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve fındık büyüklüğünde küçük küpler olarak doğrayın.

Tüm malzemeleri bir kap içerisinde homojen bir karışım olana kadar elle karıştırın. Daha sonra hazırladığınız iç malzemeyi biberlerin içerisine çok fazla sıkıştırmadan doldurun. Doldurduğunuz biberleri Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin iç haznesine dizerek, isteğe bağlı olarak domates veya kesmiş olduğunuz biberlerin kapaklarını biberlerin üzerine yerleştirin.

Bir bardak suyu hazneye döküp, kapağını kapatın. Tencere Yemeği moduna alıp süreyi 10 dakika olarak ayarlayın ve başlat butonuna basın. Sürenin bitiminde Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin içerisindeki buharı boşaltıp 5 dakika dinlendirdikten sonra dolmaları servis edin.

