ETLİ BİBER DOLMASI

Malzemeler:
12 tane dolmalık biber
250 gr. orta yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
3 adet domates
3 yemek kaşığı yağ
1 kahve fincanı pirinç
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Biberlerin saplarından tutulup baş parmak ile bastırılarak üzerleri açılır, içindeki tohumlar boşaltılıp, kesilir. Bir tasa kıyma, çentilmiş soğan, pirinç, ince ince doğranmış domates, maydanoz ve dereotu, 1 fincan su, tuz ve karabiber konularak, iyice yoğrulur ve iç hazırlanır. Hazırlanan iç, biberler fazla sıkıştırılmadan doldurulur. Üzerlerine, çıkarılarak kesilmiş kendi sapları ya da domatesden kapak yapılır. Bir tencereye biberlerin başları üste gelecek şekilde fazla sıkıştırılmadan sıralanır. Hepsi doldurulduktan sonra, dolmaların üzerine çıkacak kadar su konulur ve hafif ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:27148 • adı:Etli Biber Dolması • gönderen:zübeyde tezcan • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:27