



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BİBER DOLMASI

8 orta boy dolmalık biber
2 orta boy domates
1 orta boy domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)
1+1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı un
2 su bardağı et suyu
1 kahve kaşığı tuz
Harcı:
3 çorba kaşığı tereyağı
4 orta boy soğan (ince doğranmış)
60 gr (1/4 su bardağından biraz fazla) pirinç
1/2 su bardağı su
200 gr kuzu kıyması
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
1/2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1/2 çorba kaşığı dereotu
1 kahve kaşığı kuru nane

Harcı hazırlamak için orta boy tencerede yağı, orta sıcaklıktaki ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip 3-4 dakika pişiriniz. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca önce pirinci ekleyip 1-2 dakika karıştırarak kavurunuz; sonra suyunu koyup 4 dakika kadar pişiriniz. Pirinç suyunu çekince tencereyi ocaktan alıp kalan harç malzemesini de içine koyarak iyice karıştırınız. Hazırlamış olduğunuz bu harcı bir kenara koyunuz. Biberleri yıkayıp süzdükten sonra saplarını ve çekirdeklerini (tercihan sapa yakın bir yerden) bıçakla keserek, çıkarıp atınız. Yine yıkamış olduğunuz domateslerden 2'sinin herbirini 4 eşit parçaya bölünüz. Biberlerin içini hazırladığınız harç ile doldurunuz. Her biberin üstüne bir domates parçası yerleştirerek biberleri orta boy bir tencereye diziniz. Küçük bir tavada tereyağı eritip, ince kıyılmış 1 soğanı ekleyiniz. 2-3 dakika pişirdikten sonra ununu koyup bir dakika kadar kavurunuz. 2 su bardağı et suyunu koyup kaynattıktan sonra ocaktan alarak, dolmaların üstüne dökünüz. Kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış domatesi üstüne serpip tencerenin ağzını kapayarak, ağır ateşte 45-60 dakika kadar pişiriniz. Dolmaları tencereden dikkatlice alarak bir servis tabağına dizip, sıcak sıcak servis ediniz.