ETLİ BİBER DOLMASI

Sahrap Soysal

7-9 adet kırmızı uzun tarhana biber (Patlıcan kabak ya da lahana da kullanabilirsiniz)
İçinin malzemesi için;
250 gr orta yağlı kıyma
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı pirinç (iri bulgur da kullanabilirsiniz)
2-3 adet orta boy kuru soğan (2-3 adet taze yeşil soğan da kullanabilirsiniz)
1 demet maydanoz
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
½ demet taze nane (1 yemek kaşığı kuru nane de kullanabilirsiniz)

Uzun dolmalık biber de denen kırmızı tarhana biberlerin saplarını diplerinden ayırmadan, kapak gibi kesin. Tohumlarını ayıklayın ve yıkayıp süzün. (Kimi yörelerde biber, zarından ayrılıncaya kadar haşlanır ve kabuğu soyulur. Kimi yörelerde ise haşlanmadan çiğ olarak kullanılır.)
İçini hazırlamak için; kıyma, zeytinyağı ve yemeklik incecik doğradığınız soğanları geniş bir tavaya aktarın. Orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak 5-7 dakika kadar kavurun. Tuz, karabiber ve yıkanmış pirinci ilave edip 5 dakika daha kavurun ve ocaktan alın.
İncecik kıydığınız maydanoz ve naneyi ekleyip karıştırın.
Soğuyan dolma harcını biberlerin içine doldurun. Dolmaları geniş bir tencereye yatırarak yan yana ve üst üste dizin.
Üzerine 2 su bardağı sıcak su gezdirip porselen tabak kapatın. Tencerenin kapağını kapatıp dolmayı kısık ateşte pişirin. Sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62063 • adı:Etli Biber Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 06:48