



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ BİBER DOLMASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Adet soğan  
1 Fiske karabiber  
1 Çay Bardağı pirinç  
1 Adet Domates  
1 Çay Kaşığı tuz  
1 Yemek Kaşığı salça  
500 gr dolmalık biber  
250 gr kıyma

Biberleri yıkayın ve sap kısımlarından kesip içini temizledikten sonra yine yıkayın. Soğanı soyup ince ince doğrayın, pirinçleri ayıklayıp yıkayın. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kaba kıyma, pirinç, soğan, domates, salça, sana ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Kıvamı sert olursa içine çok az su katın. Hazırladığınız karışımı biberlerin içine sıkıştırmadan doldurun. Üzerlerini domates dilimleriyle kapatıp tencereye biberlerin ağızları yukarı bakacak şekilde yerleştirin. Dibi tutmayacak kadar su ilave edip biberler yumuşayıncaya kadar pişirin. Suyu azalırsa su ilave edin.