



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ BİBER DOLMASI

12 adet dolma biber  
2 adet domates  
2 adet soğan  
1 su bardağı pirinç  
200 gr kıyma  
yarım bağ maydanoz  
1 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tutam karabiber  
1 tutam pulbiber  
75 gr margarin

Öncelikle biberlerin sap kısımlarını çıkarıp tohumlarından temizleyip, yıkayıp süzölmeye bırakıyoruz. soğanları yemeklik doğruyoruz, domatesi küp küp doğruyıp, kıyma, 1 kaşık salça, maydanoz, pirinç, tuz, karabiber ve kırmızı biberi de ekleyip biraz su yardımıyla yoğruyoruz. Biraz civik olmasında fayda var pirinçler şişince katılaşımsın. Dolmalık biberlerin içlerini tuzlayıp kıymalı harcı dolduruyoruz tencereye dizip üstlerine domatesten kapak yapıyoruz. Başka bir tavada yağı eritip 1 kaşık salçayı hafif kavurup su ekleyip kaynatıyoruz, dolmaların yarısına gelecek şekilde tencereye ilave edip pişiriyoruz