



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER DOLMASI

500 gr yağlı koyun döşü kıyması
5 soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
10 dal maydanoz
5 dal dereotu
5 dal nane yada kuru nane
Pişirmek için:
2 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiye için:
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
Yeteri kadar dolmalık biber (Yeşil, kırmızı, sarı)

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir.

Diğer malzemelerle iyice karıştırılır.

Yeşil, kırmızı veya sarı dolmalık biberlerin içleri boşaltıldıktan sonra kaşıkla doldurulur ağız kısımları biberin kesilen sap kısımlarıyla veya domates dilimleriyle kapatılır ve tencereye dizilir.

Et suyu ve tuzu eklenir.

Dolmaların üzerine bir tabak kapatılır ve kapağı da kapatılarak hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.

Ocak yerine fırında da pişirilebilir.

Eğer terbiyeli yapılacaksa ateşten almadan hemen önce terbiyesi eklenmelidir.