



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BİBER DOLMASI

300 gr. kıyma
1 çorba kaşığı margarin
3 adet orta boy patlıcan
500 gr. Dolmalık biber
Tuz
Karabiber
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı fıstık
2 adet küp doğranmış soğan
2 yumurta
1 kahve fincanı sıvı yağ
Biraz su

Patlıcan ateşte közlenir ince kıyılır, bir kaşık yağla soğan kıyma ateşte kavrulur. Pirinç ilave edilir. Üzüm, fıstık konur karıştırılır bir çay bardağı su konur,hiç suyu kalmayınca ateşten alınır.
Tuz, karabiber, közlenmiş patlıcan ve bir yumurta konup iyice harmanlanır, biberler doldurulur, yumurtaya bulanıp tepsiye dizilir, üzerine sıvı yağ gezdirilir. 1 su bardağı su konur. Fırında biberler kızarana kadar pişirilir.
