



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ETSİZ BİBER DOLMASI

- 15 Adet dolmalık biber
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 1,5 Su Bardağı pirinç
- 10 Dal taze nane
- 1 Kahve Kaşığı Tuz
- 1 Adet Domates
- 1 Yemek Kaşığı Sana margarin (Borcama yağlamak için)
- 3 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 2 Adet orta boy soğan
- 1 Adet küp şeker
- 15 Dal maydanoz

Soğanları piyazlık olarak doğrayıp yağda şekerle beraber soteleyin.Üzerine pirinci döküp,tuzla,biraz kavurun. Pirince 1,5 bardak su ekleyip pişirin. Doğranmış nane ve maydanozu katıp, ateşin altını kapatın. Sonra içleri çıkarılmış dolma biberlerlere bu harcı doldurun. Üzerlerini doğranmış domateslerle kapatın. Dolmaları, Sana ile yağlanmış borcama üzerlerini örtecek kadar salçalı su ilave ederek dizin. 15 dk üzeri kapalı olarak pişirin sonra kapağı açın ve üzerleri nar gibi kızarana kadar pişirmeye devam edin. Üzerleri kızarıncaya dolmanız hazır.