



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİRİNÇLİ BİBER

6 iri dolmalık biber (tercihen değişik renklerde; ızgara edilip, kabukları soyulmuş)
175 g (3/4 su bardağı) pirinç
1/2 limonun kabuğu
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (doğranmış)
100 g kuruüzüm (suda yumuşatılmış)
6 cl. (1/4 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
1 limonun suyu
3 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı kekik
bir tutam kişniş (isteğe bağlı)

Bir tencereye 1 litre (4 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca pirinçleri ve limon kabuğunu koyup, ateşi biraz kısarak, pirinçleri orta ateşte 20 dakika haşlayın. Bu arada, biberleri boylamasına 2'ye kesip, saplarını ve çekirdeklerini temizleyin. 8 yarım biberi süsleme için ayırıp, geri kalanları kabaca doğrayarak, bir kenara bırakın. Fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Zeytinyağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Bu arada tencereyi ateşten alıp, pirinçleri bir süzgece aktararak, süzölmeye bırakın (limon kabuğunu çıkarıp, atın). Soğanlar saydamlaşınca, tavaya kuruüzümler, tavuk (ya da sebze) suyu ve limon suyunu ekleyip, ateşi açarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca haşlanmış pirinçler, maydanozlar, kekik, kişniş (isteğe bağlı) ve doğranmış dolmalık biber parçalarını ekleyerek, iyice karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alın. İçindeki karışımı seramik bir çukur tabağa döşeyip, ayırdığınız yarım dolmalık biberleri, şişkin bölümleri üstte gelecek biçimde, karışımın üstüne kapatın. Tabağı fırına verip, pirinçli dolmalık biberleri 20 dakika pişirin.