



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA RENKLİ BİBER DOLMASI

<https://www.elele.com.tr>

1 dolmalık kırmızıbiber  
1 dolmalık yeşil biber  
1 dolmalık sarı biber  
1 domates  
6 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 soğan  
2 diş sarımsak  
Yarım su bardağı iri kıyılmış badem  
Yarım su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı kıyılmış taze nane  
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz  
2 yemek kaşığı kuru üzüm  
3 yemek kaşığı ince çekilmiş badem  
Tuz, karabiber  
Üzeri için:  
Dereotu ve maydanoz yaprakları

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Pirinci hafif diri kalacak şekilde haşlayın ve suyunu süzün. Biberleri uzunlamasına ortadan ikiye kesip sap ve çekirdeklerini temizleyin. Kesik yerleri üste gelecek şekilde fırın kabına dizin. 1 yemek kaşığı zeytinyağını biberlerin üzerine sürün ve 15 dakika sıcak fırında pişirin. 3 yemek kaşığı zeytinyağını tavada ısıtın. Soğanları küp şeklinde doğrayın ve 5 dakika zeytinyağında kavurun. Kıyılmış sarımsak ve iri kıyılmış bademleri ekleyerek 1 dakika daha kavurun. Tavayı ocaktan alın. Domatesleri minik küpler şeklinde doğrayın ve tavaya ekleyin. Haşlanmış pirinç, kıyılmış nane ve maydanozu, kuru üzümleri ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir kaşık yardımıyla biberlerin içine doldurun. Yarım su bardağı sıcak suyu biberlerin üzerine gezdirin. 20 dakika fırında pişirin. Fırından alıp ince çekilmiş badem ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını üzerlerine ekleyin. Sıcak fırında 10 dakika daha pişirin. Üzerini dereotu ve maydanoz yapraklarıyla süsleyin. Servis yapın.

