



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLÜ BİBER DOLMASI

1 su bardağı pirinç
100 gram kıyma
2 çorba kaşığı biber salçası
2 adet domates
2 adet soğan
5-6 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1/4 demet taze nane
Yarım çay bardağı zeytinyağı
7,5 su bardağı süt
3 adet sivri dolmalık biber
3 adet kırmızı biber
Tuz
Karabiber

Pirinci yıkayıp iyice süzün. Kıyma, salça, küçük küp doğranmış domates, soğan, ezilmiş sarımsak, kıyılmış maydanoz, nane, zeytinyağı, karabiber ve tuz ilave edip karıştırın. Sütü tencereye alıp, üzeri kabuk bağlayana dek kaynatın. Biberlerin çekirdek yataklarını çıkarıp, içlerini harçla doldurun. Fırına dayanıklı cam bir kaba yerleştirip, üzerine kaynamış sütü ve kaymağını dökün (süt, biberlerin üzerine çıkmayacak seviyede olmalı). Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, süt azaldığında ilave ederek 45-60 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

