



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA VIŞNELİ BİBER DOLMASI

Bizim Mutfak 7 Baharatlı Sebzeli Çeşni

10 adet dolmalık biber

1 su bardağı zeytinyağı

500 g vişne

2 su bardağı pirinç

2 adet büyük soğan

1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

1 su bardağı soda

3 diş sarımsak

Yenibahar

7 Baharatlı Sebzeli Çeşni

Soğanları küp küp doğrayıp, yarım su bardağı zeytinyağı ile soteleyin. Sarımsakları ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

2 su bardağı yıkanmış pirinç, dolmalık fıstık, yenibahar, vişne ve 1 yemek kaşığı Bizim Mutfak 7 Baharatlı Sebzeli Çeşni'yi ekleyip karıştırın. Karışıma 1 şişe soda ekleyip, dinlenmeye alın.

Temizlediğiniz dolmalık biberleri iç harçla çok sıkıştırmadan doldurun. Fırına dayanıklı tencereye veya kapaklı fırın kabına dizin. Biberlerin yarısına kadar kaynar su ekleyin.

Kalan yarım su bardağı zeytinyağını üzerine gezdirip 180 derecelik fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. İlininca servis yapın.

