



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Vedat Başaran

- 1 kg. dolmalık biber
- 3 adet domates
- ½ demet maydanoz
- ½ demet dereotu
- 1 adet limon
- 750 gr. kuru soğan
- 250 gr. pirinç
- 50 gr. çamfıstığı
- 50 gr. kuşüzümü
- ½ tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- ½ tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 tatlı kaşığı şeker
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 ½ su bardağı zeytinyağı

Pirinç ve kuşüzümlerini ıslayın. Soğanları, piyaz doğrayın. Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Maydanozların saplarını bir kenara ayırın. Isladığınız pirinç yıkayın. Suyunu süzüp, bir kaba koyun. Kuşüzümlerinin suyunu süzdükten sonra tencereye 1 bardak zeytinyağı koyup kızdırın. Çamfıstıklarını renk alıncaya kadar kavurun. Doğradığınız soğanları, pembeleşinceye kadar, çamfıstıklarıyla birlikte kavurun. Pirinç katıp, pirinçler saydamlaşana kadar kavurmaya devam edin. Kuşüzümlerini ilave edip karıştırın. Karabiber, kırmızı toz biber, yenibahar, tarçın, kuru nane, toz şeker ve tuz koyup karıştırmaya devam edin. 1 su bardağı sıcak su koyup biraz daha karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp altını söndürün ve dinlenmeye bırakın.

Limonu, halka halka doğrayın. Dolmalık biberleri, sap kısımlarından kapak açıp, çekirdeklerini boşaltarak temizleyin. Domateslerin dış kısımlarını kesip ortalarından ikiye bölün. Soğuyan harcı, bir kaba boşaltın. Kıydığınız maydanoz ve dereotunu ilave edip, iyice karıştırın. Harcı, biberlere gevşek bir şekilde doldurun. Biberlerin ağzını domates parçaları ile kapatın ve ısıya dayanıklı kaba dizin. Üstlerine limonları yerleştirin. 1 tatlı kaşığı tuz ve şeker, ½ su bardağı zeytinyağı, 1 bardak su koyun. Kabin üstünü ıslatılmış yağlı kağıt ile kapatıp, kürdanla tutturun. Önceden 150 C derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Yağlı kağıdı alıp dolmaları, 5- 6 dakika daha, üstü renk alıncaya kadar pişirmeye devam edin.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 08.02.2023

© lezzetler.com tarif no:116231 • adı:Fırında Zeytinyağlı Biber Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.03.2025 - 06:44