



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Eyüp Sevinç

- 500 g.dolmalık biber
- 1 adet domates
- 1 su bardağı pirinç
- 4 adet soğan
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- ½ demet kıyılmış maydanoz
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Kuru kayısı

Pirinci yıkayıp süzün. Soğanları soyup kıyın. Kuş üzümünün şişmesi için ılık suda 10 dakika kadar bekletin. Domatesi soyup zar şeklinde doğrayın. Soğan ve dolmalık fıstıkları zeytinyağında sürekli karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinci ilave edip kavurmaya devam edin. Doğranmış domates ve kuş üzümünü ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup ocaktan alın. Tuz, baharat, limon suyu ve kıyılmış maydanozu ilave edip tatlandırın. İlinmaya bırakın. Dolmalık biberlerin çekirdeklerini temizleyin. Hazırladığınız iç harcı üstten bir parmak kalınlığında boşluk kalacak şekilde paylaşırın. Üzerlerini birer kuru kayısı ile kapatın. Tencereye yan yana dizip kenarından sıcak su (tencerenin yarısına gelecek seviyede) ilave edin. Kaynayınca kısık ateşte yarım saat kadar pişirin. Dolmalar pişince ocaktan alıp ısıya dayanıklı bir kaba aktarın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında hafif kızarıncaya kadar beş dakika kadar pişirin. Ilık olarak servis yapın.



