



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

[Sahrap Soysal](#)

12-16 adet orta boy yeşil dolmalık biber  
2 adet orta boy domates  
6 yemek kaşığı zeytinyağı  
İç harcı için:  
1 su bardağı pirinç  
4 adet orta boy kuru soğan  
½ su bardağı zeytinyağı  
3 yemek kaşığı kuşüzümü  
1 demet dereotu  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
1 çay kaşığı tuz  
karabiber  
6 adet kesmeşeker  
1 adet limonun suyu

Dolmalık biberleri yıkayıp kapak kısımlarını kestikten sonra çekirdeklerini ayıklayın ve yıkayıp süzün.

Domatesleri iri kuş başı et formunda doğrayın

İç harcını hazırlamak için; Pirinci sıcak suda iyice yıkayıp süzün. Kuşüzümünü ayıkladıktan sonra soğuk suda bekletin.

Zeytinyağını orta boy bir tencereye aktarın üzerine incecik doğradığınız soğanları ekleyin. Orta ısı ateşte sürekli karıştırarak 4-5 dakika kadar kavurun.

Üzerine pirinci ekleyip 7-8 dakika daha kavurduktan sonra ocağın altını kısarak kuşüzümlerini ilave edin.

Tarçın, tuz ve karabiberi serpip kesme şeker ve limon suyunu katın. Üzerine bir su bardağı su ekleyip karıştırdıktan sonra, kısık ateşte pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin.

Ocaktan alıp yenibahar ve ince kıyılmış dereotunu ilave ederek karıştırın ve soğuması için bekleyin.

Dolma biberlerin içini soğuyan iç harcıyla bastırarak doldurup kenarları yüksek bir fırın kabına yerleştirin.

Üzerlerine domates parçalarını yerleştirin.

Yaklaşık 3 su bardağı sıcak suyu aktardıktan sonra 6 yemek kaşığı zeytinyağını gezdirin.

Üzerine bir tutam tuz serpip varsa, fırın kabının kapağını kapatın. Kapağı yoksa üzerini alüminyum folyoyle kapatın.

Dolmaları 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında 20 dakika pişirin. Alüminyum folyoyu kaldırıp 30 dakika daha pişirdikten sonra fırından çıkarın. Soğumasını bekleyip servis yapın.