



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE BİBER DOLMASI

4 kişilik Gerekli malzeme:

5 etli dolmalık biber

1 çekirdeksiz patlıcan

5 siyah zeytin

Yarım demet maydanoz

1 kilo olgun domates

1 su bardağı zeytinyağı

2 çorba kaşığı un

1 diş sarımsak

4 çorba kaşığı galeta unu

5 fesleğen yaprağı

Tuz karabiber

1 Dolmalık biberleri yıkayın. Birinin sapını ve çekirdeklerini çıkarıp ince ince doğrayın. Dört biberi ateşte hafifçe közleyip ince zarını soyun. Sapını da kesip ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

2 Patlıcanın kabuğunu soyun. Minik küpler halinde doğrayıp tuzlayın ve acı suyunu çıkması için eğik duran bir tabağa alıp bekletin.

3 Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ince doğrayın. Maydanozları yıkayıp çok ince kıyın. 4 sert domatesi dilimleyip çekirdeklerini çıkarın. Kalan domatesleri rendeleyin.

4 Yarım su bardağı zeytinyağını tavada kızdırın. Patlıcanları una bulayıp kızartın. Kevgirle yağdan alıp güvecin içine yerleştirin. Tavada kalan yağda domates dilimleri ve ince doğranmış biberi kızartın. Tuz, biber ekip kevgirle alın ve güveçteki kızarmış patlıcanların üzerine boşaltın. Güveci kısık ateşe oturtun.

5 Bir fincan zeytinyağını tavada kızdırıp bir diş sarımsağı bütün olarak yağa atın. Sarımsak pembeleşince kurutulmuş ekmekek tozunu ekleyip kavurun ve ateşten alın. Sarımsağı çıkarıp karışımı güveçteki sebzelerin üzerine boşaltın. Zeytin ve maydanozu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın.

6 Bir tencerede 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Rendelenmiş domates ve fesleğen yaprağını ekleyip hafif ateşte 2-3 dakika pişirin. Tuz ve biber serpip 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten indirin.

7 Güveçte hazırladığınız sebze karışımıyla dolmalık biberleri doldurun. Cam fırın kabına yerleştirip üzerlerine bir çorba kaşığı zeytinyağı dökün. Hazırladığınız domates sosunu ilave edip önceden orta ısıya ayarlanmış fırına verin ve 45-50 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.