



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSPANYOL USULÜ BİBER DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

9 dolmalık iri ve yeşil biber,  
300 gram yağsız koyun kıyması,  
300 gram yağlı dana kıyması,  
1/2 kilo olgun domates,  
1 baş iri soğan,  
1 diş sarımsak,  
1 demet maydanoz,  
2 körpe havuç,  
1 sap kereviz  
3 yumurta,  
1 dilim bayat ekmek içi,  
ekmek dilimini ıslatacak kadar süt,  
2 bardak zeytin, yağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber,  
yeteri kadar un ve kurutulmuş ekmek tozu.

Yapımı: Rendelenmiş soğanın yarısını bir tavaya koymalı. Dört çorba kaşığı zeytinyağı kattıktan sonra tavayı ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak soğanları kavurmalı. Soğanların rengi dönünce üzerleri kazınmış, rendelenmiş havuçları ve yıkandıktan sonra kıyarçasına ince doğranmış kereviz yapraklarını ve kıyılmış maydanozun yarısını katmalı. Sebzeler iyice ölünceye kadar bunları karıştırarak kavurmalı. Tuzunu ve biberini serptikten sonra sıkılarak ince delikli bir süzgeçten geçirilmiş domates suyunu katmalı. Salçayı pişirmeli. Salça pişince 1 kaşık un serpererek karıştırmalı ve bir taşım daha kaynatmalı. Oldukça koyulaşmış olan salçayı bir kenara bırakmalı.

Bu işleri yaparken bir kuşaneye kalan rendelenmiş soğanla dövülmüş sarımsağı, iki kaşık zeytinyağıyla birlikte koyup kabı ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak soğanları kavurmalı. Soğanın rengi pembeleşince koyun ve dana kıymalarıyla kalan kıyılmış maydanozu katmalı. Sütte ıslatılmış ekmek içini iyice sıkıp ufaladıktan sonra kıymanın içine atmalı. Karışımı karıştırarak kavurmalı. Kıymayı suyunu iyice çekinceye kadar karıştırarak pişirmeli. Sonra kuşaneyi ateşten indirip içindekileri bir kenarda soğutmalı.

Biberleri uzunlamasına ortadan ikiye bölmeli. Çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra iyice yıkamalı. Kıymalar soğuyunca bunların içine bir yumurta kırmalı ve iyice karıştırarak bunları birbirine yedirmeli. Sonra bu harçla yarımşar dolmalık biberlerin içlerini doldurmalı.

Doldurulmuş biberleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, sonunda kurutulmuş ekmek tozuna bulamalı ve kızgın zeytinyağının içine atıp nar gibi kızartmalı. Bütün biberler kızarıncaya bunları pyrex bir kayık tabağa düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Salçayı gezdirerek üzerlerine dökmeli. Sonra bu kabı olduğu gibi fırına sürmeli ve yemeği pişinceye kadar fırında tutmalı. Yemeğin suyu yetmezse gerekçikçe sıcak su katılabilir.