



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAMBER BİBERİ DOLMASI

1 kg. kamber biberi (domates biberi)
400 gr. kıyma
1 büyük soğan
2 dolu yemek kaşığı pirinç
1 olgun domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet acı sivri biber
Karabiber
Tuz

Biberler yıkanır ve üst kısımları daha sonra kapak yapılmak üzere kesilir, kenara ayrılır.

Biberlerin tohumları çıkartılır ve ters çevrilip, süzölmeye bırakılır.

Ayrı bir kaba kıyma konur, ufak yemeklik kıyılmış soğan doğranır, yıkanmış pirinç eklenir, domates rendelenir, isteğimize göre tuz ve karabiber eklenir.

Ben biberler çok tatlı diye lezzetine çok acı yeşil biberi minik minik doğrayarak küçük bir katkıda bulundum.

İç harcımızı biberlere doldurduktan sonra kestiğimiz üst kısımlarını yani şapkalarını takabilirsiniz.:

Daha sonra düdüklü tencereye dizip, üzerine bir bardakta karıştırdığımız 1 kaşık salça ve yemeğin yarısına kadar gelecek şekildeki suyunu ekliyoruz.

pişmesi için buharı çıktıktan sonra 10-15 dakika yeterlidir.

