



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVRULMUŞ KIYMALI BİBER DOLMASI

yarım kg küçük biber dolması
150-200 gr kıyma
2 soğan
2 domates
biber sayısı kadar kaşık,pirinç
karabiber
salça veya kırmızı biber

Soğan küp doğranır, yağda kavrulur. Kıyma da eklenip ezilerek, kavrulmaya devam edilir. Yıkanmış pirinçte eklenir, bir kaç kere çevrildikten sonra, kabukları soyulmuş, küp doğranmış domateste eklenir. Karabiber tuz 1 bardak su eklenip,pirinçler az pişecek kadar beklenip, ateşten alınır. İç harç ılınınca, temizlenmiş biberlerin içine doldurulur, tepsiye yan yatmış vaziyette sıralanır.tepsinin içine 1 bardak su koyularak, kapağı kapatılarak pişirilir. Önceden ısıtılan fırına koyulup,üzeri kızarana kadar beklenir.

Sıvı yağ ve margarini karıştırarak kullanın, ayrıca yağ normalden biraz daha fazla olursa daha lezzetli oluyor. Bu iç malzemesini kırmızı bibere doldurarakta deneyin..afiyet olsun