



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER DOLMASI

Elif Korkmazel

6 adet kırmızı biber
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı dövölmüş ceviz
2 orba kaşığı kuşüzümü
2 orba kaşığı domates püresi
2 diş dövölmüş sarımsak
5 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kırmızı biberlerin üstlerini kapak şeklinde kesip çekirdeklerini çıkarın. Soğanı ince kıyıp bir kaba alın. Üzerine zeytinyağı hariç kalan malzemeyi ilave edip harmanlayın. Biberleri bu harçla doldurun ve fırın poşetlerinin içine koyup üstlerine zeytinyağı gezdirin. Poşetlerin ağızını kapatıp iğne ile birkaç delik açın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin.