



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBER DOLMASI

6 adet kırmızı biber
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
2 çorba kaşığı kuşüzümü
2 çorba kaşığı domates püresi
2 diş dövülmüş sarımsak
5 çorba 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 ağzını kapatıp, iğne ile birkaç delik açın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin.



Fotoğraf "potasyum" tarafından gönderildi. 08.09.2014