



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZIBİBER DOLMASI

Elif Korkmazel

10 adet kırmızıbiber
400 gram kıyma
2 adet soğan
1,5 çay bardağı pirinç
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
Tuz, karabiber
2 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kuru nane
9 diş sarımsak
5 çorba kaşığı nar ekşisi

Kırmızıbiberlerin içlerini temizleyip yıkayın. Soğanı kıyıp, yağla beraber kavurun. Üzerine pirinçleri koyup kıymayı da ekleyin. 2 dakika kavurup ocaktan alın. Üzerine kıyılmış maydanoz, nane, nar ekşisi rendelenmiş domatesi ve rendelenmiş sarımsakları ekleyin. Bu harcı biberlerin içine doldurun ve tencereye dizin. Sonrada tencereye 1 su bardağı su koyup pişirin. Servis yapmadan önce üzerine bol kuru nane serpin.