



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BİBER DOLMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 2 Adet rendelenmiş domates
- 2 Adet domates(kapak için)
- 100 gr kıyma
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 4 Diş sarımsak
- 500 gr dolmalık biber
- 2 Adet doğranmış soğan
- 2 Su Bardağı pirinç
- 1 Tutam tuz, karabiber, kimyon, toz kırmızıbiber

Dolmalık biberlerin içi çıkarılır. İyice yıkanır ve içi azıcık tuzlanır. Derin bir kabın içine bütün malzeme konur ve kaşıkla karıştırılır. Biberlerin içine harçtan konur ve üzerine domates dilimleri konur. Tencenin yarısına gelecek şekilde su konur. Üzerine sıvıyağ gezdirilir.