KIYMALI BİBER KAYIĞI

MALZEMELER
1 Kahve Fincanı Pirinç
3 Su Bardağı Et Suyu
4 Dolmalık Biber
Tuz, Karabiber
2 Soğan
Kekik
8 Kahve Fincan Rendelenmiş Kaşar Peyniri
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
500 gr Kıyma
200 gr Süt Kreması
4 Çorba Kaşığı Margarin
400 gr Soyulmuş Domates

YAPILIŞ TARİFİ
Pirinci 1 su bardağı et suyu ile pişirin. Piştikten sonra ateşten alıp soğumasını bekleyin.
Biberleri yıkayıp ikiye bölün. Çekirdekerini ayıklayıp içlerine tuz ve karabiber serpin. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Yağı bir tavada kızdırıp soğanın yarısını kavurun. Kıyma, tuz, karabiber ve kekiği ekleyin. Kıymayı iyice kavurun. Peynirin yarısını süt kreması ile karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Kıymalı karışımı pirinçle karıştırıp biberlere doldurun. Fırına dayanıklı bir kaba yerleştirin. Margarinin üçte ikisini küçük parçalara bölüp biberlerin üzerine sürün. 1 su bardağı et suyunu kaba ilave edip fırına sürün. Fırının orta bölmesinde 30 - 40 dakika kadar pişirin.
Bu arada domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Kalan soğan ve margarini büyük bir tavada kavurun. Domatesleri ve kalan et suyunu ekleyip 10 dakika kadar pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Biberlerin pişme süresinin son 5 dakikasında, kalan peyniri üzerine serpip pişirin. Kıymalı biber kayıklarını domates sosu eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4792 • adı:Kıymalı Biber Kayığı • gönderen:Döner • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:06