



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZIBİBER DOLMASI

1 kilo dolmalık kırmızıbiber
300 gram kıyma
2 ay bardağı piring
1 baş sarımsak
1 adet soğan
1 demet maydanoz
3 orba kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı kuru nane
100 gram margarin
Tuz, karabiber, pul biber

Dolmalık biberleri temizleyin. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Sarımsak ve soğanı soyup kıyın. Piring, kıyma, margarin, maydanoz, tuz, pul biber, soğan, sarımsak ve nar ekşisini birlikte iyice karıştırın. Karışımı biberlerin içine fazla sıkıştırmadan doldurun. Tencereye dizin. Üzerine 1-2 su bardağı su ilave edip piringler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan indirip üzerine, kuru naneyi dökün ve bu şekilde 5 dakika demlendirin. Servisi sıcak sıcak yapın.

