



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KIRMIZI BİBER DOLMASI

1 Kg Kırmızı Biber
400 gr Orta Yağlı Kıyma
2 Adet Soğan
1 Demet Maydanoz
2 Kahve Fincanı Pirinç
1/2 Çay Bardağı Siviyag
1 Çorba Kasığı Salça
1 Adet Domates
1/2 Demet Taze Nane veya Dereotu
1 Çay Kasığı Dolma Baharı
Tuz
Karabiber

Biberlerin sap kısmından kapak keselim. Kıymayı pirinci, küçük küçük doğranmış soğanları, ince kıyılmış nane ve maydanozu alalım. Siviyagi, karabiberi, dolma baharı, tuz ve salçanın yarısını ekleyelim. Domatesi de rendeleyerek ilave edelim ve karıştıralım.

Biberlerin içine hazırladığımız içten, ağız kısmından bir parmak eksik kalacak şekilde dolduralım. Biberleri, kapaklarını kapatarak tencereye dizelim.

Kalan salçaya biraz su ve et suyu tabletini ilave ederek biberlerin üzerine dökelim. Ağır ateşte pisirelim.

[ML® Peynirli Biber için tıklayın](#)

[ML® Peynirli Biber \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Yüksel Gürbüz" tarafından gönderildi. 03.06.2015