



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK DOLMA

500 gram kıyma
1 su bardağı pirinç
4 adet kuru soğan
3 adet domates
4 adet kırmızı biber
4 adet sarı biber
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
2 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Pirinci ılık tuzlu suda bekletin. Soğanı zar şeklinde doğrayıp karabiber, pul biber ve tuzla ovalayın. Kıyma, pirinç, rendelenmiş domates ve sıvı yağ koyup karıştırın. Biberlerin kapak kısmını kesip çekirdeğini çıkarın. Hazırladığınız dolma harcını biberlerin içine doldurun. Biberleri tencereye ağız kısımları üste gelecek şekilde dizin. Dolmanın dağılmaması için üstüne küçük bir kapak kapatın. 3 bardak sıcak su ekleyip 40 dakika pişirin.

