



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU KIRMIZIBİBER DOLMASI

350 gram kıyma  
1,5 su bardağı pirinç  
10 adet mantar  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 soğan  
Maydanoz  
Tuz, karabiber  
2 adet kırmızı dolmalık kuru biber

Bir tencerenin içine yağı ısıtıp kıymayı içine ilave edin. Üzerine rendelenmiş soğanı ve mantarları kavurun. Üzerine pirinçleri döküp kavurmaya devam edin. 1 su bardağı su koyup 5 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz ve baharatları ekleyip ocaktan alın. Kuru biberi 5 dakika sıcak suyun içinde bekletip içini temizleyin ve pirinçle kıymayla hazırladığınız karışımı içlerine paylaşın. Fırında ya da tencerede 20 dakika az suda pişirip servis tabağına alıp ılık olarak ikram edin.