



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ BİBER DOLMASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

16-17 adet kurutulmuş dolmalık biber

İç i için:

16-17 yemek kaşığı dolusu pirinç

1 büyük baş soğan

1 su bardağı su

1 küçük çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

2 domates

Dolma içinin hazırlanması:

Yağın içinde ince kıyılmış soğan kavrulur, üzerine yıkanmış suyu süzölmüş pirinç ilave edilir ve kavrulur.

Pirinç kavrulunca üzerine sıcak su ve tuz ilave edilerek pişirilir.

Pişince üzerine nane ve yenibahar ekilerek karıştırılır.

Biberler sıcak suda haşlanır, hazırlanan iç ile doldurulur, tencereye dizilir.

Üzerlerine domates dilimlenerek kapak yapılır ve bir su bardağı sıcak su ilave edilir, suyunu çekene kadar pişirilir.

Not: Aynı iç ile taze biber dolması da yapılabilir.