



MACAR USULÜ BİBER DOLMASI

<https://turkinfo.hu>

Töltött paprika

- 10-12 adet dolmalık biber (Macar biberi uzun, sivri, sarı renkli)
- 700 gr kıyma
- 1 bardak piriç
- 1 adet soğan (soğansız da olur)
- 1 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber
- Ayçiçek yağı
- Şeker
- 1 litre domates suyu
- 1 kutu domates konservesi veya taze domates

İyice yıkanmış biberlerin üstünü sapıyla birlikte kesin, damarlarını ve çekirdeklerini çıkarın. Pirinci yıkayın, kıymayı, yumurtayı, ince kesilmiş soğanı ilave edin. Bu karışımı 1-2 çorba kaşığı sıvı yağ, tuz ve karabiberle yoğurun. Biberleri doldurun, ve büyük bir tencereye yerleştirin. Biraz su, 1 litre domates suyu ve tuz ilave edin. Kaynadıktan sonra üstünü kapatın ve yavaş ateşte 30-40 dakika pişirin. 1-2 tatlı kaşığı şekeri ve ince kesilmiş domatesleri ilave ettikten sonra yine 15 dakika pişirin.

