



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BİBER DOLMASI

1 kilo dolmalık biber
300 gram kıyma
2 ay bardağı pirinç
1 baş sarımsak
1 adet soğan
1 demet maydanoz
2 ay bardağı kırmızı mercimek
3 orba kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı kuru nane
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber, pul biber

Dolmalık biberleri temizleyip ilerini alın. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Sarımsak ve soğanı soyup kıyın. Pirinç, mercimek, kıyma, tereyağı, maydanoz, tuz, pul biber, soğan, sarımsak ve nar ekşisini birlikte iyice karıştırın. Karışımı biberlerin içine fazla sıkıştırmadan doldurun. Tencereye dizin. zerine 1-2 su bardağı su ilave edip pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan indirip üzerine, kuru naneyi dökün ve bu şekilde 5 dakika demlendirin. Servisi sıcak sıcak yapın.

