



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU DOLMA

1 kg dolmalık biber
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
Yarım demt taze nane
2-3 dal taze reyhan
4 adet taze soğan
1,5 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 büyük çay bardağı zeytinyağı

Bütün yeşillikler ince kıyılır. Üzerine tuz, karabiber, şeker, yıkanmış pirinç ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Oyulmuş biberlerin içine gevşek doldurulur. Tencereye dizilir. Üzerine 1 su bardağı kadar su eklenir. Kapaklı olarak 40 dakika pişirilir. Ilık olarak servis edilir.