



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZEL ŞAPKALI ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

Sema Murtezaoğlu

- 24 Adet Dolmalık Biber
- 24 Tatlı Kaşığı Pirinç
- 1 Adet Soğan
- 1.5 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Tatlı Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 2 Tatlı Kaşığı Kuş Üzüümü
- 2 Adet Domates
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 2 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızıbiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Su Bardağı Sıcak Su
- 2 Tatlı Kaşığı Nane

Küp şeklinde doğranmış soğanları zeytinyağında kavuralım. Kuş üzümü ve fıstıkları ekleyip kavurmaya devam edelim. Ardından pirinç, rendelenmiş domates, ince kıyılmış maydanoz, tarçın, karabiber, kırmızıbiber ve tuzu ekleyelim. Son olarak 1 su bardağı sıcak su döküp pişmeye bırakalım. Pirinç suyu çekince, son olarak naneyi ilave edip karıştıralım. Yıkanmış dolmalık biberlerin sap kısmını enine düzgünce kesip çıkarttıktan sonra içlerini hazırladığımız harçla fazla bastırmadan dolduralım. Yayvan bir tencereye dizelim. Kestiğimiz sap kısımlarını kapak gibi üzerlerine kapatalım. Tencereye 2 su bardağı kadar sıcak su ekleyelim. Kısık ateşte 25-30 dakika pişirdikten sonra servis yapalım.