



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRZOLALI KIRMIZI BİBER DOLMASI

12 adet salçalık kırmızı biber
500 gr kıyma
4 adet pirzola
2 adet soğan
1 çay kaşığı kırık pirinç
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates
4 dal maydanoz
1 su bardağı sıcak su
1 kase sarımsaklı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
karabiber
kekik

Kırmızı biberlerin üst kısımlarını kapak şeklinde kesip çekirdeklerini temizleyin. Soğanları temizleyip kıyın. Domatesleri soyup zar şeklinde doğrayın. Maydanozu temizleyip doğrayın. Kıymayı çukur bir kaba alın. Sırasıyla soğan, domates, salça, pirinç, maydanoz, tuz, karabiber ve kekiği ilave edip karıştırın. Hazırladığınız dolma içini biberlerin içine paylaşın. Tencerenin dibini pirzolarla kaplayıp üzerine dolmaları yerleştirin. Zeytinyağını ilave edin. Suyu tencerenin kenarından ekleyip kapağını kapatın. Biberler yumuşayana kadar kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Sarımsaklı yoğurtla sıcak servis yapın.



Fotoğraf "balkon" tarafından gönderildi. 24.09.2016