



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PULNENO POMAŞKİ FURNO

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg dolmalık yeşil biber
2 su bardağı pirinç
5 adet orta boy kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kg domates
1/2 demet taze nane, maydanoz
1 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz, karabiber

Biberlerin saplarını çıkarıp çekirdeklerini ayıklayın. Domatesi rendeleyin, soğanları yemeklik doğrayın.

Sıvıyağı geniş bir tencerede kızdırıp soğanları 7-8 dakika kavurun. Yıkadığınız pirinci ilave edip şeffaflaşınca kadar, 5 dakika kavurun.

Üzerine 1 yemek kaşığı salçayı ve rendelediğiniz domatesin yarısını ekleyin. 2-3 dakika daha kavurduktan sonra 1 su bardağı suyu, tuz, karabiber, incecik kıyılmış maydanoz ve naneyi ilave edin. Kısık ateşte, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirip ocaktan alın. Ilık hale gelmesini bekleyin.

Biberleri iç harcıyla doldurup tepsiye ağız kısımları yukarı bakacak şekilde dizin. Üzerine rendelenmiş domatesin kalanını aktarip yeteri kadar tuz ve 4 yemek kaşığı sıvıyağı koyun.

Biberlerin tam üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edip önceden ısıtarak 180 dereceye ayarladığınız fırında en az 35-40 dakika pişirin. İster ılık ister soğuk olarak servise sunun.

