



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ BİBER DOLMASI

4 adet büyük boy dolmalık biber
100 gr ekşi erik
1/2 su bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
2 adet soğan
250 gr Bizim Baldo Pirinç
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuş üzümü
3 dal maydanoz
3 dal dereotu
2 dal Taze nane
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kimyon

Pirinç ılık suda 15 dakika beklettikten sonra süzün. Soğanları soyup zar şeklinde doğrayın. Zeytinyağında soğanları altın sarısı renk alana kadar soteleyin. Süzölmüş pirinç ilave edip dibi hafif tutuncaya kadar kavurun. Ocaktan alın. Üzerine 1 bardak su ekleyip kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakın. Dolmalık fıstıkları çok az yağ ile rengi değişene dek kavurun. Kuşüzümü, ekşi erik, kıyılmış otlar, tuz ve baharatı ekleyin. Ocaktan alıp pirinçli karışım ile harmanlayın. Elde ettiğiniz dolma harcını tencerenin kapağı açık olarak soğumaya bırakın. Dolmalık biberlerin üst kısımlarını kapak şeklinde kesip çekirdeklerini temizleyin. Soğuyan dolma harcını biberlerin içine paylaşın. Biberleri tencereye dizin. Üzerine 1 bardak su ilave edin. Kısık ateşte biberler yumuşayınca kadar pişirin. Ilık veya soğuk servis yayın.