



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RENKLİ DOLMALAR

1 kg. sarı ve kırmızı renkte dolma biber  
300-400 gr. kıyma  
1 orta boy soğan  
Yarım çay bardağı pilavlık bulgur  
1 çay bardağı pirinç  
Yarım demet maydonoz, nane ve dereotu  
İstenilen miktarda pulbiber, karabiber, reyhan  
Tuz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı salça  
1 çay bardağı zeytinyağı

1. Tüm malzemeler karıştırılır ve yıkanıp üst kısmını bir tarafı tutacak şekilde kesilen dolma biberlerin içine doldurun.
2. Tek sıra halinde tencereye konulan biberlerin yarısına gelecek kadar suyunu koyup suya bir tatlı kaşığı tuz atıp dolmaların üzerine bir miktar zeytinyağı gezdirin.
3. Kaynadıktan sonra altını kısıp biberler yumuşuyuncaya kadar pişirin.
4. Arzu ederseniz servis etmeye yakın önceden ısıtılmış 150 derece fırında 10 dk. kadar kızartıp lezzete lezzet katın.