



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ BİBER DOLMASI

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 kg. dolmalık biber
- 1,5 su bardağı pirinç
- 5-6 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı dolusu tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı dolusu kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı dolusu dolmalık fıstık
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 adet domates
- 1 su bardağından
- 1 parmak eksik sıcak su

Zeytinyağını bir tavaya alın. İçine ince kıyılmış soğanları ekleyip rengi değişene kadar kavurun. Üzerine iyice yıkanmış, nişastasından arındırılmış pirinci ilave edin. Şeker, tuz, tarçın, karabiber, yeni bahar, kimyon, kuş üzümü ve fıstığı ilave edip kavurmaya başlayın. Pirinçler saydamlaşana kadar kavurun. Ardından üstüne geçecek şekilde sıcak su ilave edip suyu çekene kadar kavurmaya devam edin. Suyunu çektikten sonra ılımaya bırakın. Diğer taraftan biberlerin içini temizleyip yıkayın. İç harcı tatlı kaşığıyla biberlere doldurun. Daha sonra tencereye dizip biberlerin yarısını geçecek şekilde sıcak su ekleyin. Ardından kapağı kapalı vaziyette orta ocakta kısık ateşte yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Sonra dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.