



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİTLİ YALANCI DOLMA

16 adet ufak dolma biberi
1 su bardağı ince bulgur (simit)
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
Domates

Soğan, dereotu ve maydanoz çok ince kıyılır. Üzerine simit, salça, tuz, nane, zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Harç biberlerin yarısından biraz fazla doldurulur. Üzerlerine domates dilimi kapatılır. Tencereye dizilir, 2 su bardağı su konur. Kapak kapatılır, yarım saat pişirilir. Tencerede soğutulur, servis yapılır.