



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK BİBER DOLMASI

1 kg dolma biberi
2 adet kuru soğan
Yarım demet dereotu
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı pilavlık bulgur
Üzeri için:
Domates

Soğan ve dereotu çok ince kıyılır. Su hariç diğer malzemeler eklenir, karıştırılır. İç oyulmuş biberlere gevşek olarak doldurulur. Tencereye dizilir. Üzerlerine domates dilimleri konur, su eklenir, kapak kapatılır. 35 dakika pişirilir. Tencereyle buzdolabına konur. Ertesi gün soğuk olarak sofraya getirilir.