



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEGGİE DOLMA

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

2 domates
2 sarı biber
2 kırmızıbiber
2 yeşil biber
120 gr dolmalık fıstık
Zeytinyağı
2 ince doğranmış soğan
3 ince doğranmış sarımsak
500 gr yasemin pirinci
1 ince doğranmış kuru arnavut biberi
1 çay kaşığı kuru kekik
1 çay kaşığı kuru nane
Tuz
Taze öğütölmüş karabiber
750 ml tavuk~sebze suyu karışımı
200 gr beyaz peynir
20 gr ince doğranmış taze nane
20 gr ince doğranmış maydanoz
1 yemek kaşığı domates püresi

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Domatesleri yıkayın ve üst taraflarını kapak şeklinde kesip kenara alın. Domateslerin içlerini boşaltıp biberleri sap kısmından başlayarak ortadan kesin ve içlerini temizleyin. Dolmalık fıstıkları yağsız tavada kavurun. Bir tencerede zeytinyağı ile soğan ve sarımsağı soteleyip domates püresi ve pirinci ekleyin. Tuz, karabiber, kekik ve arnavut biberiyle tatlandırın. Yavaşça tavuk ve sebze suyu karışımının 2/3'ünü pirince aktarıp hafif karıştırın. 10 dakika pişirdikten sonra tekrar karıştırıp ocaktan alın. Piring hafif soğuduktan sonra taze baharatlar ve dolmalık fıstıkları ilave edip karıştırın. Piring karışımını dikkatli bir şekilde domates ve biberlerin içine yerleştirin. Üzerine beyaz peynir ufalayın. Dolgulu domates ve biberleri cam kaba yerleştirip fırına verin. 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine peynir ufalayıp servis yapın.



