



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YATAY KIRMIZI VE SARI BİBER DOLMASI

2 adet dolmalık kırmızı biber
2 adet dolmalık sarı biber
2 adet domates
3 çorba kaşığı sıvı yağ
500 gram kıyma
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı et suyu
2 adet kuru soğan
1 kutu mısır konservesi

Biberleri uzunlamasına ikiye bölün. Çekirdekli kısımlarını temizleyip yıkayın.

Soğanı soyup küçük küçük doğrayın. Domatesleri küçük küçük doğrayın.

1,5 yemek kaşığı yağda soğanları kavurun.

Kıymayı katıp kavurmaya devam edin. Domates ve mısırı da ekleyin.

Kapağını kapatıp 5 dakika pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Her yarım bibere kıymalı karışımı doldurun.

Hepsini fırın tepsisine dizin. Üzerlerine et suyu ve domates sosu döküp 30 dakika pişirin.

