



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 Gr Dolmalık Biber
375 Gr Piriç
1 Orta Boy Soğan
90 Gr Zeytinyağı
½ Dereotu
30 Gr Dolmalık Fıstık
30 Gr Kuşüzümü
1 Tatlı Kaşığı Nane
1 Tatlı Kaşığı Şeker
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Adet Domates

Biberlerin çekirdekleri çıkartılıp ayıklanıp yıkanır. Sularının süzülmesi için bir kenara alınır. Fıstıklar yağda kavrulur. İçine inçe doğranmış soğan ve piriç katılır . Piriçler tane tane oluncaya kadar kavrulur . Bir bardak kaynar su eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Üzerine bir tatlı kaşığı şeker, tuz, ince kıyılmış dereotu, kuşüzümü ve baharatlar ilave edilerek karıştırılır. Dolamalar iç malzemesi ile fazla sıkıştırılmadan doldurulur. Dolmalık biberlerin üst kısmında yaklaşık bir parmak boşluk bırakılır. Üzerlerine dilimlenmiş domates kapatılır. Doldurulan biberler uygun bir tencereye dizilir. Tuz, zeytinyağı ve üzerine çıkacak şekilde su ilave edilip pişirilir. Soğuduğunda servis edilir.

