



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

5-6 kişilik Gerekli Malzemeler:

Sıcak su (3 su bardağı)

Tuz

Dolmalık biber (10 adet, orta boy)

Kuşüzümü (2 çorba kaşığı)

Karabiber (2 çay kaşığı)

Yenibahar (1 tatlı kaşığı)

Domates (2-3 adet)

Soğan (2 adet orta boy)

Kuru nane (1 çorba kaşığı)

Pirinç (1 su bardağı)

Şeker (1.5 çorba kaşığı),

Zeytinyağı (2 çay bardağı)

tercihe göre toz ya da ağaç Tarçın (1 tatlı kaşığı ya da iki adet küçük ağaç tarçın)

Şeker (2 tatlı kaşığı)

Çam fıstığı (2 çorba kaşığı)

İç Hazırlığı: Tencereye 1 çay bardağı zeytinyağı koyun ve yağ orta ateşte kızdıktan sonra içine 2 kaşık fıstık atın. Fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun.

2 adet orta boy soğanı ince ince piyaz şeklinde doğrayın. Doğradığınız soğanları tencereye koyun ve soğanlarda pembeleşinceye kadar fıstıklarla birlikte karıştırın.

1 su bardağı pirinci 5 dakika ılık suda ıslatın. Islanan pirinçleri soğuk suda iyice yıkadıktan sonra soğan ve fıstık karışımına atıp 10 dakika birlikte kavurun. Sonra tencereye tarçını, yenibahar ve karabiberi, tuzu, nane, 1 tatlı kaşığı şekeri, kuşüzümünü ilave edin ve hepsini birkaç kez karıştırın. 1-1.5 su bardağı sıcak suyu tencereye ilave edin ve 15 dakika kısık ateşte pişirin. Böylece dolmanızın içi hazırlanmış olacak.

Dolmalık biberlerin içini oyun ve temizleyin. Dolma içini biberlerin içine koyun. 1 adet domatesi biberlerin ağzını kapatabilecek şekilde kesin.

Doldurduğunuz biberleri fırın tepsisine dizin. Üzerine 1 tatlı kaşığı şeker ve yeterince tuzu serpin. Tepsinize 1 su bardağı su ve 1 çay bardağı zeytinyağını yayararak dökün.

Biberlerin arasına artakalan domatesleri dilimlenmiş olarak koyun ve fırın tepsisini folyo ile iyice kapatın.

Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 25 dakika pişirin. Pişirme işlemi sırasında 5-10 dakika sonra biberlerin üzerinin kızarması için folyo kağıdını kaldırın ve tekrar fırına verip pişirme işlemini tamamlayın.